Trio de muffins ou moelleux

pour une dizaine de gâteaux (plus ou moins selon la taille des moules utilisés)

3 oeufs

115 g de cassonade

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

50 ml d'huile

1 yaourt

garniture : 1/2 de pomme par muffin ou deux caramels mous ou 15-20 g de chocolat concassé

Préchauffer le four à 180°

Dans un saladier fouetter les oeufs et la cassonade. Ajouter le yaourt, l'huile et bien mélanger.

Puis ajouter la farine, la levure chimique et la pincée de sel.

Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène puis ajouter la garniture (pommes coupées en petits dés, pépites de chocolat ou chocolat concassé ou caramels mous coupés en petits morceaux)

Verser la préparation dans des moules graissés et farinés ou chemisés de papier sulfurisé.

Faire cuire au four à 180° pendant 20 minutes environ (vérifier la cuisson, le temps de cuisson dépend de la taille des moules utilisés.

<http://chocolatatouslesetages.fr/>