

Moelleux chocolat à la courgette

Ingrédients

- 200g de chocolat
- 50g de sucre
- 3 œufs
- 200g de courgette
- 70g de farine
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel



Préparation

- Faire chauffer le four à 180°C
- Faire fondre le chocolat au bain marie
- Eplucher la courgette et la râper
- Dans un saladier, fouetter le sucre et les œufs
- Ajouter la courgette râpée et mélanger
- Verser le chocolat fondu dans la préparation, ajouter la farine, la levure et le sel
- Verser la préparation dans le moule à muffin
- Enfourner pendant 25 minutes

