Muffins Express à l’Avocat et au Chocolat

Pour une douzaine de muffins :

- **1 avocat bien mûr**
- **le jus d’un demi citron jaune**
- **125 g de pépites de chocolat noir (ou une tablette coupée en morceaux)**
- **80 g de sucre**
- **80 g farine**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mixer l’avocat avec le jus de citron.
3. Séparer les jaunes d’œuf des blancs puis les mélanger avec le sucre jusqu’à ce que la préparation blanchisse.
4. Monter les blancs en neige puis réserver.
5. Mélanger la farine avec la levure puis la purée d’avocat et enfin délicatement les blancs en neige jusqu’à obtention d’une préparation homogène.
6. Incorporer les pépites de chocolat.
7. Répartir la préparation dans des moules à muffins.
8. Enfourner pour 20 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Et voilà une nouvelle recette sucrée à base d’avocat ! Outre le fait d’alléger ces muffins, l’avocat apporte une douceur exceptionnelle à la dégustation !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !