

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Muffins vegan au chocolat

Pour 8 muffins  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 15 min

### Ingrédients :

*Pour les muffins :*

180 g farine  
20 g cacao amer en poudre  
80 g sucre semoule  
1/4 sachet levure chimique  
20 cl de lait de d'amandes  
8 cl d'huile de tournesol  
2 pincées de sel

*La ganache :*

100 g chocolat noir  
10 cl de crème de soja

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le cacao, le sucre et le sel.

Ajoutez le lait d'amandes et l'huile de tournesol. Mélangez soigneusement jusqu'à obtenir une texture lisse.

Enfoncez des caissettes en papier dans un moule à muffin.

Versez la pâte à gâteau dans les caissettes et mettez au four pour 15 minutes de cuisson.

Démoulez les caissettes du moule à muffins et laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez la ganache : Faites chauffer la crème de soja, puis hors du feu ajoutez les morceaux de chocolat noir et mélangez soigneusement. Laissez complètement refroidir la ganache au frais.

Avec la ganache, décorez les muffins en vous aidant avec une poche à douille ou badigeonnez les muffins de ganache avec une mini spatule.