



Muffins σοκολάτας χωρίς ζάχαρη

Μερίδες: 6 μεγάλα muffins ή 12 mini muffins

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 20 λεπτά

Υλικά

- 130 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 10 γρ. [Canderel Original](#)
- 25 γρ. κακάο
- ½ κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1 αυγό
- 150 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 60 ml γάλα
- 60 ml σπορέλαιο

Εκτέλεση

- 1) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το [Canderel Original](#), το κακάο και τη μαγειρική σόδα.
- 2) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το αυγό, το γιαούρτι, το γάλα και το σπορέλαιο μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 3) Ρίχνουμε το υγρό μείγμα στο μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να ενωθούν τα υλικά.
- 4) Βάζουμε χάρτινες θήκες σε ταψί για μάφινς και τις γεμίζουμε με το μείγμα (θα είναι αρκετά πηχτό).
- 5) Ψήνουμε τα μάφινς, σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C, για περίπου 20 λεπτά.
- 6) Αφήνουμε να κρυώσουν για 5 λεπτά και βγάζουμε από το ταψί για να κρυώσουν εντελώς.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**