

## **Muffins marbrés au elben**

### Ingrédients

1 oeuf  
100 gr de beurre fondu  
275 ml de elben (lait fermenté)  
100 gr de sucre  
275 gr de farine  
1 cc de levure chimique  
1 cc de bicarbonate  
2 cs de cacao non sucré + 2 cs de elben  
le zeste d'un citron

Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate et le sucre

Ajouter l'oeuf et le elben

Incorporer le beurre

Diviser la pâte en deux

Dans une part ajouter le zeste de citron dans l'autre le cacao délayer avec le elben

Garnir les empreintes à muffins de caissettes en papier

Verser les pâtes en alternant les saveurs

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

