

## Muffins santé avocat-chocolat



### Ingrédients

2½ tasses de farine d'avoine  
1 c. à thé de poudre à pâte  
1 c. à thé de bicarbonate de soude  
½ c. à thé de sel de mer  
1 gros avocat  
½ tasse de sirop d'érable  
½ tasse de compote de pommes non sucrée  
1 c. à thé d'extrait de vanille  
2 gros œufs  
½ tasse de pépites de chocolat sans lactose (comme les mini pépites de chocolat Enjoy Life)

12 portions

### Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Disposer des caissettes en papier dans un moule à muffins ou vaporiser d'huile de noix de coco.
3. Dans un grand bol, mélanger la farine d'avoine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.

### Crédit

The Healthy Maven

