

Muffins aux bananes et aux pépites de chocolat

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

240 grammes de farine
4 cuillères à soupe de sucre
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1⁄2 cuillerée à thé sel
15 grammes de beurre (fondu)
260 grammes bananes (écrasées)
1 banane (en rondelles)
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
150 ml de lait
55 grammes de pépites de chocolat (au rayon pâtisserie)

Méthode de préparation

1. **Graissez un moule à muffins.**
2. **Mélangez dans un récipient la farine avec le sucre, la levure et le sel.**
3. **Mélangez dans un autre récipient le beurre, les bananes et la vanille.**
4. **Incorporez 2 cuillères à soupe de lait et remuez bien. Ajoutez un peu du mélange de farine et remuez le tout.**
5. **Incorporez ensuite un peu de lait et remuez bien. Ajoutez le reste du mélange de farine et remuez encore. Ajoutez le reste du lait et remuez toujours.**
6. **Incorporez alors les pépites de chocolat et remuez encore.**
7. **Répartissez la pâte dans le moule à muffins. Mettez sur chaque muffin 1 ou 2 rondelles de bananes.**
8. **Mettez le tout dans un four préchauffé à 180°C. Après environ 12 minutes les muffins sont prêts à être dégustés (contrôlez la cuisson avec une pique à brochette).**