



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).