



Muffins aux bananes et aux canneberges sans oeuf

[RECETTES](#) - [COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 18-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 5 bananes bien mûres écrasées
- 6 c. à soupe de beurre ou de margarine à la température de la pièce
- 1 1/2 tasse de cassonade
- 2 1/2 tasses de farine
- 1 c. à thé de vanille
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 pincées de sel
- 1/2 tasse de pépites de chocolat
- 1/2 tasse de canneberges séchées

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Oui. Tout. Dans. Le. Même. Bol.
3. Séparer dans des moules à muffins et faire chauffer de 18 à 20 minutes.