L’ingrédient magique pour faire les meilleurs muffins aux bananes!

RECETTES – COLLATIONS – DÉJEUNERS-BRUNCHS



NOMBRE DE PORTION : 12 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

1H 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 5 c. à soupe de beurre température pièce
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade bien tassée
- 1 gros oeuf
- 2 blancs d’oeuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de bananes mûres bien écrasées (environ 4 bananes)
- 1 3/4 tasse de farine tout usage
- 1 c. à thé de petite vache
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de crème 35% (ou 15% champêtre)
- 1/2 tasse de noix hachées (j’ai triché; j’ai mis des pépites de chocolat blanc et personne ne s’est plaint!)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.

2. Avec un malaxeur, battre le beurre en crème. Ajouter sucre et cassonade et bien battre. Ajouter l'oeuf, les blancs d'oeuf et la vanille jusqu'à ce soit bien mélangé. Ajouter les bananes et battre à haute vitesse durant 30 secondes.
3. Dans un autre bol, combiner la farine, la petite vache, le sel et la poudre à pâte. Ajouter la farine en alternant avec la crème, en finissant avec la farine. Ajouter les noix (ou les pépites!).
4. Déposer la mixture dans un moule à pain, beurré-fariné ou vaporisé de PAM et cuire à 350ºF durant env. 1 heure et 15 min. ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre en ressorte propre. Si vous faites des muffins, ajuster votre temps de cuisson. Les moules de la photo sont assez gros. Il m'a fallu 30 minutes de cuisson.