Muffins aux bananes et beurre d’arachide

COLLATIONS – DÉJEUNERS-BRUNCHS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- ¾ tasse de lait
- ¾ c. table de vinaigre blanc
- 2 tasses de farine
- ½ tasse de cassonade
- 1 c. table de poudre à pâte
- ¼ c. thé de sel
- ½ tasse de beurre d’arachide ou de WOW Butter
- 2 c. table d’huile de canola
- 2 œufs
- 2 bananes, écrasées

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mettre le vinaigre dans le lait. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger la farine, la cassonade, la poudre à pâte et le sel.
4. Dans un autre bol, mettre le beurre d’arachide, l’huile, les œufs et les bananes. Bien mélanger.
5. Ajouter le lait (qui devrait avoir caillé), dans le mélange de beurre d’arachide et brasser.
6. Ajouter le mélange de beurre d’arachide au mélanger de farine. Mélanger sans trop brasser.
7. Verser le mélange dans des moules à muffins préalablement vaporisés d’enduit antiadhésif ou dans des moules en silicones.

8. Cuire au centre du four pendant 23-25 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
9. Ranger dans un plat hermétique lorsqu’ils seront refroidis ou congeler.