Mes parfaits muffins aux bananes et bleuets

RECETTES – COLLATIONS – DÉJEUNERS-BRUNCHS – DESSERTS

NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- ½ tasse de beurre, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 c. thé d’extrait de vanille
- 50 ml de lait
- 2 tasses de farine tout-usage
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- 1 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- 3 bananes mûres, écrasées
- 1 ½ à 2 tasses de bleuets frais

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Fouetter le beurre et le sucre ensemble à l’aide d’un batteur sur socle ou d’une mixette pendant 3-4 minutes.
3. Ajouter les œufs, la vanille et le lait. Fouetter jusqu’à ce que le tout soit bien incorporé.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel.
5. Incorporer les ingrédients secs au mélange de beurre.
6. Ajouter les bananes écrasées et bien mélanger.

7. Ajouter délicatement les bleuets.
8. Remplir les 12 cavités d’un moule à muffins (beurré ou en silicone). Faire cuire pendant 22 à 25 minutes au centre du four ou jusqu’à ce qu’un cure-dent en ressorte propre.