Muffins chocolat et banane

RECETTES – COLLATIONS – DÉJEUNERS-BRUNCHS – DESSERTS

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

- 3 bananes mûres
- 1/3 tasse d’huile végétale neutre (canola, pépin de raisin)
- 1 œuf
- 1 c. thé d’extrait de vanille
- ¾ tasse de cassonade
- 1 ½ tasse de farine
- ¼ tasse de poudre de cacao
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de poudre à pâte
- 1 tasse de pépite de chocolat blanc ou chocolat au lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Écraser les bananes dans un bol.
3. Ajouter l’huile, l’œuf, la vanille et la cassonade.
4. Fouetter jusqu’à ce que le mélange soit homogène.
5. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte.
6. Mélanger les ingrédients secs au mélange de bananes.
7. Ajouter les pépites et bien mélanger.

8. Verser dans 12 moules à muffins en silicone.
9. Cuire au four pendant 18-20 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.