Cupcakes chocolat, banane et courgette

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 6 bananes écrasées
- 2 tasses de courgettes râpées
- 1 ½ tasse de sucre
- 2 œufs
- 4 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de sel
- 4 c. à soupe de beurre fondu
- 1 tasse de pépites de chocolat

Préparation

1. Mélanger les bananes, les courgettes, le sucre et les œufs au batteur quelques minutes.
2. Ajouter le reste des ingrédients à l'exception du chocolat et du beurre.
3. Une fois bien brassé, ajouter le beurre fondu et les pépites de chocolat.
4. Séparer dans 24 moules à muffins. Cuire pendant 25 à 30 minutes à 350 F.
5. Une fois refroidis, glacer les gâteaux de crémage oublié dans le fond du congélateur.