

Muffins aux bananes et pistaches

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - COLLATIONS - DÉJEUNERS-BRUNCHS - DESSERTS



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 bananes mûres, réduites en purée
- 1 oeuf
- 1/3 de tasse d'huile de caméline ou autre huile végétale
- 3/4 de tasse de sucre
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 1 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. thé de sel
- 1/2 c. thé de cannelle
- 1 1/2 tasse de farine
- 1/2 tasse de pistaches, concassées

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger les bananes, l'œuf, l'huile et la vanille.
3. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs sauf les pistaches.
4. Incorporer les ingrédients secs au mélange liquide.
5. Ajouter les pistaches.
6. Mettre dans un moule à muffins en silicone et faire cuire 12-15 minutes ou jusqu'à qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.