

Temps de cuisson : 20-22 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 12 muffins



Muffins bananes et chocolat

Ingrédients :

- 2 bananes de grosseur moyenne
- 1 1/4 tasse de farine
- 1/2 tasse de sucre
- 1/4 tasse de cacao
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse de All Bran
- 1 tasse de lait
- 1 œuf
- 1/4 tasse de margarine fondue
- 1/2 tasse de pépites de chocolat

Marche à suivre :

1. Réduire les bananes en purée. Réserver.
2. Mélanger la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel; et réserver.
3. Dans un grand bol, mélanger les céréales et le lait. Laisser reposer de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les céréales ramollissent. Incorporer l'œuf, la margarine, les pépites de chocolat et la banane en purée. Bien mélanger. Ajouter ensuite la farine en remuant juste assez pour l'incorporer. Verser la pâte dans les moules à muffins légèrement graissés.
4. Cuire à 400 °F de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient fermes au toucher.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/01/muffins-coup-de-pouce-la-regularite.html>