

Temps de cuisson : 1h45

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 12 muffins



Muffins aux bananes

Ingrédients :

- 5 c. à soupe de beurre température pièce
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade bien tassée
- 1 gros oeuf
- 2 blancs d'oeuf
- 1 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasse de bananes mûres bien écrasées (environ 4 bananes)
- 1 3/4 T. de farine tout usage
- 1 c. à thé de petite vache
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 T. de crème 35% (ou 15% champêtre)
- 1/2 T. de noix hachées (j'ai triché; j'ai mis des pépites de chocolat blanc et personne ne s'est plaint!)

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Avec un malaxeur, battre le beurre en crème. Ajouter sucre et cassonade et bien battre. Ajouter l'oeuf, les blancs d'oeuf et la vanille jusqu'à ce soit bien mélangé. Ajouter les bananes et battre à haute vitesse durant 30 secondes.
3. Dans un autre bol, combiner la farine, la petite vache, le sel et la poudre à pâte. Ajouter la farine en alternant avec la crème, en finissant avec la farine. Ajouter les noix (ou les pépites!).
4. Déposer la mixture dans un moule à pain, beurré-fariné ou vaporisé de PAM et cuire à 350°F durant env. 1 heure et 15 min. ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre ressorte propre. Si vous faites des muffins,



ajuster votre temps de cuisson. Les moules de la photo sont assez gros. Il m'a fallu 30 minutes de cuisson.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/01/un-pain-aux-bananes-se-peter-dans-la.html>