

Temps de cuisson : 18-20 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 12



Muffins chocolat et aux bananes

Ingrédients :

- 3 bananes mûres
- 1/3 tasse d'huile végétale neutre (canola, pépin de raisin)
- 1 œuf
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 1/2 tasse de farine
- 1/4 tasse de poudre de cacao
- 1/2 c. thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. thé de poudre à pâte
- 1 tasse de pépites de chocolat blanc ou chocolat au lait

Marche à suivre :

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.