



Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 18 minutes
Portion : 12



Muffins aux bananes et canneberges sans oeuf

Ingrédients

- 5 bananes bien mûres écrasées
- 6 c. à soupe de beurre ou de margarine à la température de la pièce
- 1 1/2 tasse de cassonade
- 2 1/2 tasses de farine
- 1 c. à thé de vanille
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 pincées de sel
- 1/2 tasse de pépites de chocolat
- 1/2 tasse de canneberges séchées

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Oui. Tout. Dans. Le. Même. Bol.
3. Séparer dans des moules à muffins et faire chauffer de 18 à 20 minutes.