

Muffins à la banane et au chocolat

Recette dégustée lors de notre randonnée à Estézagues. Une recette de Marlène.

Muffins à la banane et au chocolat (blanc, au lait, noir…) **INGREDIENTS :**

- 225 grams farine ordinaire
- 100 grams sucre en poudre
- 55 grams sucre roux
- 1 c à café levure chimique
- ½ c à café bicarbonate de soude
- 1/4 de c à café de sel
- 65 grams de morceaux de chocolat
- 3 bananes bien mûres et écrasées
- 113 grams de beurre doux fondu et refroidi
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 1 c à café d'extrait de vanille. **DIRECTIONS :**

- Four préchauffé à 180°C.
- Mélanger dans un grand saladier tous les ingrédients secs : farine, sucres, levure, bicarbonate de soude, sel, et morceaux de chocolat.
- Dans un autre récipient, écraser les bananes, incorporer le beurre fondu et tiédi, les œufs battus et la vanille.
- Incorporer ensuite les ingrédients du deuxième récipient à ceux du premier à la spatule.
- Répartir le mélange dans les moules à muffins et cuire environ 20 à 25 min. Vérifier la cuisson.