

Recette : MUFFINS CHOCOLAT ET BANANES !

Desserts

MUFFINS CHOCOLAT ET BANANES !



 <p>9 MUFFINS ENVIRON</p>	Préparation : 15 minutes
	Cuisson : 20 minutes



C'est à vous de jouer !

INGRÉDIENTS

180 grammes de farine
3 cuillères à café de levure chimique
100 grammes de sucre
2 œufs
3 cuillères à soupe bombée de crème fraîche épaisse
1 yaourt nature
2 bananes mûres
100 grammes de pépites de chocolat noir
10 grammes de sucre glace (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.
2. Dans un bol, battre les œufs en omelette avec la crème fraîche et le yaourt nature.
3. Verser votre préparation dans le saladier.
4. Mélanger le tout au fouet.
5. Écraser les bananes à la fourchette dans une assiette.
6. Incorporer la "purée" de bananes à la pâte.
7. Ajouter les pépites de chocolat.
8. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
9. Remplir vos moules aux trois quarts.
10. Après la cuisson de vos muffins, les saupoudrer de sucre glace avant de les déguster (facultatif).

Environ 20 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !