

Muffins aux bananes et chocolat

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 3/4 de tasse de farine blanche
- 3/4 de tasse de farine de blé entier
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 oeuf
- 3/4 de tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 1/3 de tasse d'huile de canola
- 4 bananes mûres écrasées
- 1/2 tasse de chocolat mi-sucré coupé en morceaux
- 1/4 de tasse de noix de coco sucrée râpée

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C).
2. Dans un bol, mélanger les farines avec le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel.
3. Dans un autre bol, fouetter l'oeuf avec le sucre et la vanille. Verser graduellement l'huile en fouettant.
4. Incorporer les bananes écrasées à la préparation au sucre. Ajouter graduellement les ingrédients secs et le chocolat en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Déposer des moules en papier dans les douze alvéoles d'un moule à muffins. Répartir la pâte dans les alvéoles. Garnir les muffins de noix de coco.
6. Cuire au four de 15 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Ces muffins se conservent à température ambiante dans un contenant hermétique.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

Quantité: 12

Source: [Camping & bouffe en plein air](#)