

Muffins aux bananes et caramel au beurre

- 1/2 tasse (125 ml) d'huile de tournesol
- 2 oeufs
- 1 et 2/3 tasses (200 g) de farine
- 1/2 tasse (50 g) de sucre
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique)
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate
- 3 bananes écrasées
- 1 tasse (175 g) de pépites de caramel au beurre (butterscotch)

Préchauffer le four à 400 F (200 C) et garnir 12 empreintes à muffins de caissettes en papier.

Dans un bol, mélanger l'huile, les oeufs et les bananes écrasées. Réserver.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate et les pépites.

Incorporer le mélange humide au mélange sec sans trop mélanger.

Répartir la préparation dans les moules à muffins réservés et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte sec, et que les muffins soient bien dorés.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Les gourmandises d'Isa](#))