

Muffins chocolat & banane de Nigella Lawson

Ingrédients pour 10 à 12 muffins :

- 3 bananes bien mûres
- 125 ml d'huile de tournesol ou végétale
- 2 œufs
- 100 g de sucre blond
- 225 g de farine
- 3 cuillères à soupe de cacao amer
- 1 cuillère à café de bicarbonate

Préparation :

Préchauffez le four à 200° C.

Huilez vos moules à muffins ou garnissez des moules à muffins en papier.

Épluchez les bananes et écrasez-les à la fourchette.

Mettez la purée de banane dans le bol du robot et tout en mélangeant ajoutez l'huile puis les œufs et enfin le sucre. Mélangez bien.

Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao et le bicarbonate puis ajoutez ce mélange à la préparation à la banane. Mélangez le tout.

Remplissez les moules à muffins avec cette préparation et faites cuire 15 à 20 minutes.

Laissez un peu refroidir avant de démouler.

<http://philomavie.blogspot.com>