



Pour 24 muffins

- 1 tasse (250 ml) de yogourt grec 0 %
- 4 gros oeufs
- 2 tasses (500 ml) de bananes très mûres en purée (6 petites bananes)
- 4 1/2 tasses (675 g) de farine
- 1 1/4 tasses (250 g) de cassonade
- 1 c à table (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1/2 c . à thé (2,5 ml) de bicarbonate de sodium
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle en poudre
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 2 tasses (500 ml) de fraises congelées, coupées en morceaux

Préchauffer le four à 400 F (200 C) et chemiser de caissettes en papier 2 moules à muffins de 12 empreintes chaque. Réserver.

Mettre dans le mixeur, le yogourt, les oeufs et les bananes et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture fine et homogène. Réserver.

Dans un saladier, combiner la farine, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate, la cannelle et le sel.

Ajouter les fraises encore congelées dans le mélange secs et mélanger délicatement pour bien les enrober. Cela évitera que les fraises ne tombent au fond des muffins, elles seront mieux réparties.

Ajouter le mélange humide aux ingrédients secs et mélanger juste assez pour humecter.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, répartir la préparation dans les moules à muffins.

Enfourner pour 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des muffins soient dorés et qu'un pic inséré au centre, en ressorte propre.

Sortir du four, laisser refroidir 5 minutes dans les moules avant de transférer sur une grille de refroidissement.