

MUFFINS BANANES ET CHOCOLAT (MOMIE)



1 3/4 tasse de farine tout-usage
1/2 tasse de sucre
1 c. à soupe de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/2 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
1 œuf
1/4 tasse d'huile végétale
1/4 tasse de lait
1 tasse de bananes écrasées

-Mesurer la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et les pépites de chocolat dans un grand bol. Bien mélanger et faire un puits au centre.

-Battre l'œuf dans un autre bol jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajouter l'huile, le lait et les bananes. Remuer juste assez pour humidifier le tout. La pâte sera grumeleuse. Remplir les moules à muffins aux 3/4 avec ce mélange.

-Cuire à 400°F, 20-25 minutes.

Publier par **Le coin recettes de Jos**

(Source: Recettes Allrecipes, Anne Williamson)