

MUFFINS AUX BANANES

Ingrédients: pour 12 muffins

- ½ tasse (100 g) de sucre
- 3 bananes bien mûres écrasées
- 1 œuf large
- 1/3 tasse (80 g) de beurre fondu
- 1 ½ tasse (180g) de farine
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle
- 6 c. à soupe (95 ml) de noix de Grenoble hachées grossièrement (*fait un mélange de 3 c. à soupe de noix et de 3 c. à soupe de raisins secs*)

Préparation :

- Mettre des coupelles de papier dans les moules à muffins. (*Pas mis, j'ai vaporisé mon moule d'enduit végétal*).
- Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
- Battre le sucre, bananes, œuf et beurre ensemble pour mélanger.
- Ajouter la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et les noix (+raisins); mélanger le tout juste un peu pour que tous les ingrédients soient bien mélangés ensemble.
- Mettre la pâte dans les moules en papier et mettre au four pour 20 minutes, sortir, refroidir et déguster. (J'ai laissé refroidir quelques minutes avant de démouler et de déposer sur une grille)

Suggestion: remplacer les noix par des pépites de chocolat, ou encore des canneberges séchées.

Source: déclinaison "La table en fête

<http://latableenfete.blogspot.ca/2015/01/ma-recette-preferee-de-muffins-aux.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 10 avril 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/04/muffins-aux-bananes.html>