

Muffins aux bananes

Bedon Gourmand



Ingrédients

- 2/3 tasse (160 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron
- 2 1/2 tasses (625 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 3/4 tasse (180 ml) de sucre
- 2/3 tasse (160 ml) d'huile végétale
- 2 oeufs
- 1 tasse (250 ml) de bananes écrasées
- Pépites de chocolat au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (180°F).
2. Dans un bol, mélanger le lait avec le jus de citron. Laisser reposer 5 minutes.
3. À l'aide d'une passoire fine, tamiser la farine avec le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel et le sucre au-dessus d'un bol.
4. À l'aide du batteur électrique, incorporer le lait et l'huile à la préparation à la farine. Mélanger une minute.
5. Ajouter les oeufs et la purée de bananes. Mélanger de nouveau une minute.
6. Ajouter les pépites de chocolat et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Déposer des moules en papier dans douze à quatorze alvéoles d'un ou de deux moules à muffins. Répartir la pâte dans les alvéoles.
8. Faire cuire au four 25 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.
9. Retirer du four et laisser tiédir sur une grille.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 25 minutes

Quantité: 12 à 14

Source: Cuisiner, c'est trop cool