



Pour une vingtaines de beignes (environ)

1 tasse (250 ml) de purée de bananes bien mûres (environ 2 petites bananes)

1/2 tasse (100 g) de sucre de canne

1/2 tasse (125 ml) de yogourt grec

1/4 tasse (60 ml) de beurre non salé, fondu et tempéré

2 œufs à température ambiante)

1c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

2 tasses (300 g) de farine d'épeautre

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

1/2 c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de sodium

1/4 c. à thé (2,5 ml) de sel

1 tasse (150 g) de pépites de chocolat

Saupoudrage (en option)

1/4 tasse (50 g) de sucre de canne

1 c. à soupe (15 ml) de cannelle en poudre

Préchauffer le four à 325 F (160 C).

Dans le bol du batteur sur socle, mélanger la purée de bananes, le sucre et le yogourt.

Ajouter le beurre fondu, les oeufs et la vanille et mélanger de nouveau.

Ajouter la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel à la pâte et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien intégré. Ne pas trop mélanger!

Ajouter les pépites de chocolat et plier à la spatule.

Transvaser la pâte dans une poche à pâtisserie. Réserver.

Graisser les moules à beignes et les remplir au 3/4 de leur hauteur.

Cuire au four de 12 à 15 minutes.

Démouler et laisser un peu refroidir avant de déguster.

