

Muffins aux bananes et au chocolat Reeses

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portions: 8 (dépendamment la grosseur de vos muffins)

Ingrédients

1/3 tasse de beurre non salé température pièce

3/4 tasse de sucre

2 oeufs

2 bananes très mûres, écrasées

1 1/4 tasse de farine

2 c. thé de poudre à pâte

1 pincée de sel

2/3 tasse de minis Reeses coupés en deux (sac de 130gr)

*Mon ajout: 1/4 de tasse de noix de grenoble

Préparation

1)Préchauffer le four à 350°F. Tapisser 8-10 cavités d'un moule à muffins de caissettes en papier, réserver. Dans un bol, défaire le beurre avec le sucre. Ajouter les oeufs et les bananes et bien mélanger.

2)Dans un autre bol, mélanger la farine, poudre à pâte et le sel.

3)Ajouter au mélange au beurre. Brasser pour que la pâte soit homogène (pas trop). Ajouter les chocolats et mélanger à nouveau. Répartir la pâte dans des moules à muffins et cuire au four 20 à 30 minutes.

source: Tout simplement Clodine

Note: Pour rendre encore plus gourmands ces petits gâteaux, j'ai ajouté sur le dessus de quelques-uns, un gros chocolat Reeses avant de mettre au four.

Aussi, j'ai ajouté 1/4 de tasse de noix de grenoble au reste des ingrédients. Pour la cuisson, 25 minutes ont suffi.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule