

Mini-cakes au yaourt banane-chocolat

Pour une quinzaine de mini-cakes (moules à muffins):

- 3 oeufs
- 1 yaourt nature
- 1 pot 1/2 de sucre
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure
- 1/2 pot d'huile
- 1 banane bien mûre en rondelles
- ≈ 80 g de pépites de chocolat au lait et blanc (ou noir)



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Placer tous les ingrédients (sauf les pépites de chocolat) dans le bol du thermomix (ou dans un saladier et mélanger à la main si vous n'avez pas de robot). Régler 30 sec à vitesse 5. Racler les parois et mélanger de nouveau quelques secondes à vitesse 5. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger quelques secondes en fonction sens inverse. (Vous pouvez bien sûr tout mélanger à la main dans un saladier.)

Verser la pâte obtenue dans les empreintes d'un moule à muffins (beurré et fariné si nécessaire).

Enfourner et laisser cuire 25 min (à surveiller, la cuisson varie d'un four à l'autre). Les gâteaux sont cuits lorsque la pointe du couteau plantée au coeur ressort sèche.

Laisser tiédir un peu avant de démouler sur une grille. Tièdes, ils sont à tomber!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>