

Muffins à la banane et pépites de chocolat

Pour 12 muffins:

1/2 tasse de beurre ramolli (100 g)

2 oeufs

3/4 tasse de sucre (100 g)

1 pincée de sel

1 cc de vanille liquide

2 bananes mûres

1/4 tasse d'eau bouillante (60 ml)

1 pincée de bicarbonate de soude

1 tasse 1/2 de farine (150 g)

2 cc de levure chimique

au choix: pépites de chocolat, noix, noix de pécan,
etc. (des pépites de chocolat pour moi, quantité au pif!)



Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier (ou dans le bol du kitchenaid), mélanger le beurre avec les oeufs, le sucre, le sel et la vanille.

Incorporer les bananes écrasées.

Dans un bol, délayer le bicarbonate de soude dans l'eau bouillante puis l'ajouter à la préparation précédente.

Ajouter la farine mélangée à la levure. Rajouter un peu de farine si nécessaire (ce que j'ai fait). Ajouter la garniture (ici des pépites de chocolat noir).

Répartir dans les moules à muffins et enfourner. Laisser cuire 20 min.



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