

MINI MOELLEUX BANANE NUTELLA

2 bananes mûres

1 œuf

80 g de beurre salé mou

70 g de sucre roux

120 g de farine

2 cuillères à café de levure

1 cuillère à café de vanille liquide

1 bonne cuillère à soupe de rhum

Nutella



Préchauffer le four Th 7.

Battre ensemble le beurre mou et le sucre.

Ajouter l'œuf, bien mélanger.

Ecraser 1 banane $\frac{3}{4}$ en purée, couper le $\frac{1}{4}$ restant en morceaux. Ajouter à la base de pâte et mélanger.

Tamiser la farine avec la levure, ajouter, mélanger.

Verser la vanille liquide et le rhum, incorporer à la pâte.

Remplir à moitié les empreintes, verser une cuillère à café de Nutella, couvrir du reste de pâte.

Enfourner pour 20 minutes.

Attendre quelques minutes pour démouler.



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