



## MUFFINS STREUSEL

### Ingrédients pour 14 muffins :

#### Pour le Streusel :

50 g d'éclats de noix  
40 g de sucre roux  
1 cc de cannelle en poudre  
20 g de beurre

#### Pour les Muffins :

250 g de farine  
120 g de sucre en poudre  
2 gouttes de vanille  
Une pincée de sel  
100 g de beurre  
1 sachet de levure chimique  
2 œufs entiers  
5 cl de lait  
2 bananes bien mûres  
3 cs de pâte à tartiner [NewTree](#)

#### *Préparation*

Pour le Streusel : mélangez les noix, le sucre, la cannelle et le beurre fondu puis réservez ce mélange.

.../...



Puis la pâte à muffins : dans un bol mélangez la farine, la levure chimique, le sucre, et le sel. Ajoutez le beurre fondu et l'œuf et mélangez bien. Enfin, incorporez les bananes et la pâte à tartiner [NewTree](#) sans trop mélanger.

Préchauffez votre four à 200°.

Beurrez les moules à muffins et répartissez la pâte puis ajoutez par-dessus le Streusel.

Enfournez à 200°C pendant 15 minutes puis baissez la température à 180°C et faites cuire pendant 12 minutes.