



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 12 muffins :

- ½ tasse (125 g) de beurre tempéré
- ¾ tasse de sucre (170 g) (j'ai pris moitié blanc - moitié cassonade)
- 3 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 bananes bien mûres, écrasées grossièrement
- 100 g de chocolat noir, haché grossièrement
- 2 tasses (250 g) de farine
- une pincée de sel
- 1 cuillère à café de poudre à pâte
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Préparation :

Préchauffez le four à 325 °F - 160°C.

Idéalement au robot, mélangez le beurre, le sucre, les œufs et la vanille quelques minutes. Ajoutez les bananes et le chocolat, puis, mélangez délicatement.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélangez un peu, sans plus.

Versez dans les petits moules et enfournez pour 20 minutes environ.