

Muffins chocolat et bananes



Ingrédients pour 30 mini muffins:

- 250 g de farine avec levure incorporée
- 1 cuillère à café de levure
- 50 g de beurre fondu
- 75 g de sucre en poudre roux
- 150 g de chocolat noir
- 2 bananes
- 3 cuillères à soupe de cacao non sucré
- 2 œufs
- 1/4 de litre de lait

Recette:

1. Mélanger la farine, la levure, le sucre dans un saladier. Ajouter les œufs battus avec le lait et le beurre. Couper le chocolat en petits morceaux avec un couteau. Couper les bananes en petits morceaux. Ajouter les dans le saladier et mélanger juste le temps que la farine soit incorporée. Il faut qu'il reste des grumeaux.
2. Verser la pâte dans un moule à mini-muffins (le mien est en silicone) dans lequel vous aurez préalablement mis des caissettes en papier. Cuire 15 mn dans un four chaud à 180°C. Démouler et laisser refroidir avant de déguster.