

## Marbrés banane-chocolat

### Pour 6 muffins

- 1 tasse (110g) de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 tasse (55g) de sucre
- 1 pincée de sel
- 1/4 de tasse (25g) de beurre
- 1 banane écrasée
- 1 œuf
- 1/3 de tasse (80ml) de yaourt
- 1/4 de tasse de chocolat (comme j'en avais moins, je ne l'ai pas fait fondre mais concassé et j'y ai également ajouté 1 cuillère à soupe de cacao)



Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, la levure et le sel.

Battre le sucre et le beurre, ajouter la banane, l'œuf et le yaourt et bien mélanger. Ajouter le mélange avec la farine et mélanger. Partager la pâte en deux incorporer le cacao et le chocolat concassé dans une moitié.

Mettre la moitié de la préparation nature dans les moules, ajouter la préparation au chocolat puis recouvrir avec le restant de pâte, remuer avec la pointe d'un couteau pour faire les marbrures.

Mettre au four pour 25 mn.

Bon appétit !!

