

Muffins banane pépites de chocolat

Pour une dizaine de muffins ou une vingtaine de mini-muffins:

- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de sucre
- 1 pincée de sel
- 75g de pépites de chocolat
- 2 bananes écrasées
- 150ml de lait
- 50g de beurre



1. Préchauffez votre four à 180°C. Faites fondre le beurre.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.
3. Dans un bol, mélangez le lait, les oeufs battus et le beurre.
4. Versez le mélange liquide sur le mélange sec. Ajoutez les bananes écrasées et mélangez juste assez pour incorporer la farine. Ajoutez les pépites de chocolat.
5. Versez la pâte dans les moules à muffins (préalablement beurrés si pas en silicone).
6. Enfournez pendant 20 à 25 min selon la taille des moules.