

## Muffins Banane & Noix

dans la cuisine de Tell ...



Pour 9 Muffins

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : Très facile



### Les Courses

250 g de farine ♥ 3 cc rase de levure chimique ♥ 100 g de sucre en poudre

1 pincée de sel ♥ 1 cc rase de cannelle ♥ 50 g de cerneaux de noix

coupées en 4 ♥ 2 bananes écrasées

125 ml de lait demi écrémé ♥ 2 oeufs ♥ 75 g de beurre fondu



### Le matériel

1 robot ou un saladier & un fouet  
moules à muffins



### La Préparation

Préchauffez le four à 200°.

Beurrez vos moules à muffins s'il ne sont pas en silicone ou mettez des caissettes en papier. Dans un grand saladier ou dans le bol de votre robot, versez la farine, la levure, le sucre, la pincée de sel, la cannelle et les noix. Dans un bol, mélangez le lait, les oeufs et le beurre fondu. Versez ce mélange liquide sur le mélange sec. Ajoutez les bananes écrasées et mélangez afin d'incorporer la farine.

Versez la préparation dans des moules à muffins et enfournez pendant 20 à 25 minutes selon que vos moules sont plus ou moins grands.

Laissez refroidir avant de démouler puis laissez à nouveau refroidir sur une grille.



*Joli mariage entre la banane, la cannelle et les noix.*