

# Muffins à la banane

## beurre de cacahuètes & pépites de chocolat



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 15 minutes

✓ **Cuisson :** 15 min

✓ **Ingrédients**

**pour 15 muffins :**

- 2 œufs
- 1 yaourt nature
- 1,5 pots de sucre
- 2 pots de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 50 g de beurre
- 125 g de beurre de cacahuètes
- 2 bananes
- 100 g de pépites de chocolat



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, battez les œufs avec le yaourt. Gardez le pot pour mesurer les autres ingrédients.

Ajoutez le sucre et mélangez. Incorporez la farine et la levure chimique. Faites fondre le beurre à faible puissance au micro-ondes et ajoutez-le à la pâte. Incorporez le beurre de cacahuètes.

Épluchez les bananes et coupez-les en petits dés. Ajoutez-les à la pâte, ainsi que les pépites de chocolat. Mélangez délicatement. Versez la pâte dans des moules à muffins.

Enfournez pour environ 15 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

www.audalacuisine.com