



MUFFINS AUX BANANES ET AUX PERLES DE CHOCOLAT

pour 12 muffins

150g beurre ramolli - 150g sucre en poudre - 3 oeufs - 3 bananes - 10cl de lait et yaourt nature mélangés - 1 càc bicarbonate de soude - 1/2 càc sel - 350g farine tamisée - 100g perles de chocolat ou pépites –

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Poser des moules en papier dans les 12 cavités de la plaque à gros muffins. Battre le beurre et le sucre dans votre robot préféré. Ajouter les oeufs un par un en battant bien à chaque fois. Incorporer les bananes coupées en morceaux ou écrasées ainsi que le mélange lait-yaourt. Mélanger. Introduire le bicarbonate et le sel, puis la farine et les perles de chocolat, mélanger jusqu'à obtenir une crème. Transférer dans une poche à douille (sans douille). Couler dans les moules en papier.

Enfourner 20 à 25 minutes (à vérifier à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche).