Cupcakes à la banane

Pour environ 18 cupcakes:

- 125 gr de beurre demi-sel mou
- 180 gr de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 225 gr de farine
- 2 bananes très mures
- 2 c. à soupe de lait entier
- 1 c. à café de bicarbonate
- 1 c. à café de levure chimique

Préchauffer le four à 170°C.
Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter un à un les oeufs et mélanger. Ajouter les bananes écrasées et mélanger. Ajouter le bicarbonate au lait bouillant, et mélanger avec le beurre+sucre+oeufs. Ajouter enfin la farine tamisée avec la levure. Mettre dans les moules àcupcakes (ou muffins)
Cuire 20 à 25 minutes.