

Muffins à la banane

Pour 5 gros muffins

Instructions

1. Préchauffez le four à 180° sur chaleur tournante.
2. Fouettez les oeufs, écrasez la banane et mélangez bien.
3. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation ainsi que la farine, la poudre à lever et le sel. Mélangez bien.
Ajoutez les garnitures (chocolat, noix de pecan...)
4. Beurrez le moule et étalez un peu de farine dans le fond du plat. Verser-y le mélange et cuisez pendant 20 à 25 minutes.
5. Savourez ce délicieux muffin en goûter sans culpabiliser !



Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Banane bien mûre	1
Farine de froment	100g
Beurre	65g
Oeuf	1
Poudre à lever	1/2 cuillère à café
Pépites de chocolat	25g
Noix de pecan	25g
Sel	Une pincée