



Petits gâteaux

Muffins choco-bananes



30 min	15 min	15 min	0	480
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation des muffins

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel, le cacao en poudre et le chocolat au lait haché.
- 3 Dans un saladier, casser et battre les œufs. Ajouter le lait et le beurre fondu puis mélanger.
- 4 Verser le mélange liquide sur le mélange sec. Incorporer les deux grossièrement.
- 5 Eplucher les bananes et les découper en fines rondelles.
- 6 Les incorporer à la pâte.
- 7 On peut garder quelques rondelles afin de décorer les muffins.
- 8 Verser la pâte dans les moules et ajouter une rondelle sur le dessus.
- 9 Enfourner pendant environ 15 minutes.

2 Banane(s)

2 c. à soupe **Cacao en poudre**

300 g **Farine**

0.5 sachet(s) **Levure biologique**

125 g **Sucre roux**

100 g **Chocolat au lait**

15 cl **Lait demi-écrémé**

2 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

50 g **Beurre**

1 **Sel**

Étape 2

Dressage

- 1 Laisser refroidir avant de servir.