



Petits gâteaux

Muffins banane et coco



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

400

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les muffins

200 g **Farine**
120 ml **Lait de coco**
2 **Banane(s)**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
75 g **Sucre roux**
60 ml **Huile de tournesol**
50 g **Noix de coco rapée**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**

Étape 1

Préparation et cuisson des muffins

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un bol, écraser les bananes à l'aide d'une fourchette.
- 3 Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- 4 Ajouter l'huile et le lait de coco puis mélanger.
- 5 Dans un autre saladier, mélanger la farine, la noix de coco râpée et la levure. Ajouter ce mélange dans la préparation à base d'oeuf et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 6 Ajouter les bananes et mélanger à nouveau.
- 7 Remplir les moules aux trois-quarts et enfourner pendant vingt minutes.
- 8 Ne pas remplir les moules jusqu'en haut car les muffins ont tendance à gonfler pendant la cuisson.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les muffins du four, laisser refroidir puis les démouler.

