

Petits gâteaux
Muffins banane cannelle



25 min 10 min 15 min **0** **296**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 6 personnes

**Ingrédients pour les
 muffins**

100 g **Farine**
 100 g **Maïzena**
 2 **Banane(s)**
 10 cl **Lait écrémé**
 70 g **Sucre roux**
 1 **Oeuf(s) entier(s)**
 5 cl **Crème liquide
 (fleurette)**

**Ingrédients pour le
 dressage**

20 g **Beurre**
 40 g **Sucre semoule**
 4 c. à café **Cannelle en
 poudre**

Étape 1

Préparation de la pâte à muffins

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la fécule de maïs, la cassonade et la levure.
- 2 Dans un autre saladier, casser l'oeuf, ajouter le lait et la crème liquide. Verser cette préparation dans le mélange sec.
- 3 Ecraser les bananes, les incorporer au mélange.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 5 Beurrer les moules à muffins.
- 6 Remplir de moitié les cavités avec l'appareil. Enfourner pendant 15 minutes. Laisser refroidir.

Étape 2

Dressage

- 1 Dans une assiette, mélanger le sucre semoule avec la cannelle.
- 2 A l'aide d'un pinceau, badigeonner les muffins de beurre fondu.
- 3 Puis les rouler dans le mélange sucre cannelle.