

# Muffins aux fraises et bananes

- La recette facile de muffins aux fraises et bananes !



## Ingrédients :

- 1 tasse et 2/3 (415 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale
- 2/3 de tasse (165 ml) de sucre
- 2 œufs battus
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 2 bananes mûres de taille moyenne (écrasées)
- 1 tasse (250 ml) de fraises coupées en petits morceaux

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Tapissez 12 moules à muffins de petits moules en papier ou bien graisser. Vous pouvez aussi utiliser des moules en sillicones.
3. Dans un grand bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
4. Dans un autre bol, fouettez l'huile, les oeufs, le sucre et les bananes écrasés jusqu'à ce que ça soit bien intégré.
5. Faites un puits dans les ingrédients secs et insérer les ingrédients humides. Bien mélanger.
6. Mettre de côté quelques morceaux de fraises et ajouter le reste dans le mélange.
7. Bien mélanger.
8. Diviser le mélange dans chaque moule à muffins (environ au 3/4).

9. Ajouter un ou des morceaux de fraises sur le dessus (optionnel).
10. Faire cuire pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
11. Et voilà 😊

“ *Cette recette de muffins aux fraises et bananes toute simple et rapide à préparer est un vrai délice de saison!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)