

Muffins à la banane et chocolat

- Des muffins absolument parfaits à la banane et au chocolat!



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de farine de blé entier
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1 tasse et demie/3 bananes moyennes écrasées
- 4 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 cuillère de cannelle (optionnel)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gros œuf
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt Grec
- 1 cuillère à soupe de **lait d'amandes**
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Vaporiser votre moule de 12 muffins avec une huile style Pam.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel.
3. Dans un grand bol, écraser les bananes, ajouter le miel, l'huile, le lait, le yogourt grec et l'œuf. Bien mélanger jusqu'à homogénéité.
4. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Ajouter les pépites de chocolat.

6. Verser dans les moules à muffins.
7. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion du cure-dent en ressorte propre!
8. Laissez refroidir.
9. Se conserve dans un contenant hermétique.

“ *On connaît tous le mélange chocolat et banane comme étant vraiment bon et c'est également vrai pour les muffins! Parfait pour les déjeuners, collations ou desserts!*

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