

Muffins aux bananes, chocolat et expresso

- La recette super facile de muffins aux bananes, chocolat et expresso!



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de bananes écrasées (des bananes mûres)
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1/2 tasse de beurre non salé fondu
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1 œuf
- 1 tasse et demie (365 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à café expresso instantané
- 1 cuillère à thé et demie de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat semi-sucré

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Vaporiser votre moule (12 muffins) d'une huile non collante (style Pam).
2. Dans un bol, mélanger les bananes, le sucre, la cassonade, le beurre, le lait et l'œuf.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le café, le bicarbonate de soude et le sel.
4. Faites un puits au centre des ingrédients secs et ajoutez-y les ingrédients humides. Mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Ajouter les pépites de chocolat.

6. Remplissez chacun des moules à muffins au 3/4.
7. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent en ressorte propre.
8. Laissez reposer.
9. Se conserve dans un contenant hermétique!

“ *Des petits muffins c'est toujours bon et c'est passe-partout! On peut les manger comme desserts, déjeuner ou les emmener dans les lunchs! Ceux-ci sont particulièrement bons...*

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