

Muffins banane chocolat

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 15 g d'amandes en poudre
- 1 sachet de levure
- 2 bananes
- 100 g de chocolat
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2

Dans un récipient, mélanger la farine, la poudre d'amande, les pépites de chocolat et la levure.

Etape 3

Faire ramollir le beurre et écraser les bananes.

Etape 4

Dans un second récipient, battre deux œufs avec le sucre. Ajouter la vanille, le beurre et les bananes. Mélanger puis verser la préparation dans le premier récipient. Bien remuer jusqu'à
obtention d'une pâte homogène.

Etape 5

Beurrer les moules puis verser la pâte. Enfourner 25 minutes.