

MUFFINS CHOCOLAT BANANE

- 4 bananes très mûres,
- 12,5 cl de beurre fondu,
- 5 ml de sel,
- 1 œuf,
- 5 ml de vanille liquide,
- 5 ml de bicarbonate de soude,
- 10 ml de levure chimique,
- 125 g de chocolat,
- 125 ml de sucre,
- 375 ml de farine.

Peler et réduire les bananes en purée.

Faire fondre le beurre.

Battre l'œuf avec le sucre.

Ajouter les bananes, le beurre fondu, le sel, la vanille.

Bien mélanger.

Réduire le chocolat en pépites.

Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate et le chocolat.

Ajouter au mélange, mélanger délicatement.

Cuire 20 mn à 180° C.