



Muffins aux bananes



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 25 MIN

Le pouding *Jell-O* rend ces délicieux muffins vraiment plus tendres!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

- 1-3/4 tasses de farine
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 œuf
- 1 tasse de bananes bien mûres écrasées (environ 3)
- 1/2 tasse de tartinade *Miracle Whip* originale
- 1/2 tasse de sucre
- 1/4 tasse de lait

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Mélanger la farine, le pouding instantané, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans un grand bol. Fouetter les autres ingrédients dans un bol séparé jusqu'à homogénéité. Ajouter au mélange de farine; remuer juste assez pour humecter. (La pâte sera grumeleuse.)

Étape 3

Répartir le mélange dans les 12 coupelles d'un moule à muffins vaporisé d'un enduit à cuisson.

Étape 4

Cuire 25 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des muffins en ressorte propre. Laisser refroidir 5 min avant de démouler et de servir.

Conseils des Cuisines Kraft

Une touche d'éclat

Incorporez 1/2 t de pacanes ou de noix hachées au mélange de farine avant d'ajouter le mélange d'œuf.