

metro



Muffins banane & yogourt grec

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 2 Votes

12-16 COLLATIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

190 ml (3/4 tasse) Yogourt grec nature 0 %, sans sucre ajouté
Maison Riviera

5 ml (1 c. à thé) Bicarbonate de soude

125 ml (1/2 tasse) Beurre

250 ml (1 tasse) Cassonade

2 Oeuf

3 Bananes très mûres (noires)

500 ml (2 tasses) Farine non blanchie

15 ml (1 c. à Essence de vanille

Préparation

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Dans un petit bol, mélanger le yogourt grec nature 0%, sans sucre ajouté Maison RIVIERA et le bicarbonate de soude. Réserver.

À l'aide d'un batteur électrique, baratter le beurre et la cassonade pendant 5 min. Ajouter les œufs ainsi que la vanille et bien mélanger.

Écraser les bananes et ajouter au mélange de yogourt et de bicarbonate. Mélanger la poudre à pâte et la farine et les ajouter aux ingrédients liquides en mélangeant pour bien incorporer.

Beurrer un moule à muffins et y verser la préparation. Cuire au four de 18 à 20 m ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir avant de servir.

CONSEIL DU CHEF : Ajouter votre touche personnelle à la recette : pépites de chocolat, noix, pacanes, canneberges séchées... SOURCE: MAISON RIVIERA

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

soupe)

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

5 ml Poudre à pâte
(1 c. à thé)
