

# Muffins aux bananes et noix

- La meilleure recette de muffins aux bananes (et aux noix!)



## Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de bananes écrasées
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine tout usage
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1 cuillère à soupe de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- Une pincée de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées finement

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °F).
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude ainsi qu'une pincée de sel.
3. Dans un autre bol, mélanger le beurre, l'œuf, les bananes ainsi que les noix.
4. Mélanger le contenu des deux bols avec une spatule.
5. Bien graisser les moules à muffins.
6. Verser le contenu dans les moules à muffins (au 3/4 environ).
7. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent en ressorte propre!

Bon appétit!

“

*Voici une recette essentielle afin de récupérer les bananes qui noircissent d'un clignement d'œil et les transformer en de délicieux muffins*

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