



Muffins à la Banane

- 2 petites bananes bien mûres écrasées
- 125g de farine
- 1 c à café de poudre à lever
- 80 g de beurre mou
- 110 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de sel

Faire ramollir le beurre (micro-onde 30 secondes)

Dans une terrine, mettre l'œuf, le sucre et le beurre

Mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène

Ajouter la farine et la poudre à lever puis les bananes écrasées

Bien mélanger

Remplir les moules à muffin aux trois quarts.

Mettre au four 30 minutes à 180°C