

LES MUFFINS BANANE-CHOCOLAT

Les ustensiles



1 verre
mesureur



1 bol



1 saladier



1 cuillère
en bois



1 moule à
muffins

Les ingrédients



80g de beurre



70g de
sucre roux



2 œufs



2 bananes



150g de farine



2 cuillères à café
de levure



1 sachet de
sucre vanillé



1 cuillère à café
de vanille liquide



Pâte à tartiner

Réalisation

- 1) Dans un saladier, battre le beurre fondu et le sucre.
- 2) Ajouter les œufs puis les bananes écrasées à la fourchette.
- 3) Ajouter la farine, la levure, le sucre vanillé et la vanille liquide. Mélanger.
- 4) Remplir à moitié de pâte les alvéoles graissées du moule puis ajouter une petite cuillère de Nutella et recouvrir de pâte.
- 5) Faire cuire à 220° (four chaud) pendant 20 minutes.