Muffins choco-banane

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	12
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

100 g de beurre

175 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

½ cc de poudre de cannelle

2 œufs

250 g de farine fleur

2 cc de poudre à lever

1 pincée de sel

2 bananes, mûres

50 g de carrés de chocolat

50 g de noisettes hachées

Faire ramollir le beurre, puis le battre avec le sucre, le sucre vanillé et la cannelle jusqu'à obtention d'une préparation aérée et claire. Ajouter les œufs et continuer de battre la préparation jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse. Mélanger la farine, la poudre à lever et le sel, puis incorporer au mélange. Ecraser les bananes à l'aide d'une fourchette, puis les incorporer à la pâte avec les carrés de chocolat et les noisettes.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Verser la pâte dans les moules à muffin et les poser sur la plaque à gâteaux. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 30 min

Conseils

Pour une meilleure stabilité, utiliser des moules à muffin en double épaisseur.

Accessoires

Plaque à gâteaux

12 à 14 moules à muffin ø6 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019