

Muffins à la banane



Pour 12 muffins :

- 5 bananes
- 170g de farine
- 160g de sucre cassonade
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1/2 cuillères à café de sel
- 1 gros œuf
- 30g de beurre mou
- 2 cuillères à café de rhum

Préchauffer le four à 180°C.

Commencer par prélever 12 rondelles de bananes qui nous serviront à la décoration des muffins. Ecraser à la fourchette le restant des bananes. On peut également les passer au mixer pour un résultat très homogène mais personnellement je préfère qu'il reste des morceaux ça fait plus artisanal.

Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre.

Dans un autre saladier casser et battre légèrement l'œuf avec un fouet. Ajouter le beurre et les bananes écrasées. Bien mélanger.

Mélanger ensuite les deux préparations (mélange farine avec le mélange œuf).

Pour finir, il ne reste plus qu'à répartir la pâte dans les 12 moules à muffins en enfourner pour 20 minutes.