

## Muffins banane chocolat



### Pour 12 muffins

- 280 g de farine
- 50 g de vergeoise blonde
- 140 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g d'huile
- 200 g de lait ribot
- 1 banane très mûre
- 1 cuillère à café de vanille liquide (ou en poudre)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de chunks de chocolat noir

Préchauffer le four à 200°C

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la vergeoise, l'œuf, l'huile, le lait ribot et la vanille. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse. Ajouter la levure et mélanger à nouveau.

Couper la banane en rondelles et l'écraser à la fourchette, puis ajouter l'apurée à la pâte et mélanger.

Ajouter les chunks de chocolat noir, mélanger et répartir la pâte dans les moules. Si on veut des petits muffins, il suffit de remplir les moules à moitié.

Enfourner, baisser la température à 180°C et laisser cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les muffins aient bien gonflé et soient dorés.

Attendre une dizaine de minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille.

Déguster avec un verre de lait ou un bon thé.