



MUFFINS CHOCO-BANANE AU YAOURT



~1h



180°C - 40min



8 pers

INGRÉDIENTS :

- 1,5 banane (taille petite / moyenne)
- 60 g de fromage blanc
- 2 oeufs
- 5-10 g de sucre
- 55 g de farine de froment (ou de seigle)
- 20 g de farine de châtaigne
- 1/2 sachet de levure
- 2 CàC de cannelle
- 2 pincées de sel
- 1/2 CàC d'extrait de vanille
- 50 g de chocolat noir 85%
- 8 noisettes
- 1/2 CàC de bicarbonate de soude alimentaire

ETAPE 1

Préchauffez votre four à 180°.

Préparez les moules à muffin en silicone.

Concassez le chocolat noir et les noisettes.

Dans un grand bol, mélangez la banane, le sucre, le fromage blanc, l'extrait de vanille et les œufs.

Mélangez jusqu'à ce que les bananes soient entièrement réduites.

Dans un autre bol, les ingrédients secs : les farines de froment et châtaigne, le bicarbonate de soude, la levure, la cannelle et le sel.

Ajoutez lentement le mélange sec dans le mélange humide.

2 ETAPE

ETAPE 3

Une fois entièrement mélangé, incorporez 40 g de chocolat noir concassé ou pépites et les brisures de noisettes.

Répartissez la pâte dans chaque moule à muffins.

Disposez les quelques pépites de chocolat restantes et un peu de brisures de noisettes sur le dessus de chaque muffin

Faites cuire 15-20 minutes, jusqu'à ce que les muffins lèvent bien tout en restant moelleux !

