Mini muffins banane chocolat noir

19/02/2020 à 16h04

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 18 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 2 bananes bien mûres écrasées
- 250g de farine
- 80g de chocolat noir
- 50g de beurre fondu demi-sel
- 2 œufs
- 12,5 cl de lait
- 2 cuillères à café rases de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C. Concassez grossièrement le chocolat afin de former des pépites maison. Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure, le sucre et les ¾ des pépites maison ;
- Dans un autre bol, mélangez le lait, les œufs et le beurre fondu. Versez ce mélange sur les éléments secs, ajoutez les bananes écrasées avec le jus de citron et mélangez juste assez pour ne plus voir la farine. Le mélange doit être encore très grumeleux. Mettez des caissettes en papier dans votre moule à muffins ;
- Remplissez les caissettes aux ¾, saupoudrez la surface avec un peu de sucre cassonade et avec le reste du chocolat puis enfournez pour 18 minutes environ ;
- Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, sortez les caissettes du moule et laissez refroidir sur une grille.