



Autre

Muffins à la banane et noix de pécan

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de noix de pécan (hachées gros)
2 cuillères à café de levure en poudre
2 cuillères à soupe de beurre (fondu)
1/2 cuillère à café arôme de vanille
70 grammes de cassonade
5 cuillères à soupe de lait
150 grammes de farine
sel (au goût)
2 bananes
1 œuf

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Disposez des petites formes en papier dans un moule à muffins.

Tamisez la farine avec la levure et le sel dans un plat. Ajoutez le sucre et les noix et mélangez bien le tout.

Ecrasez les bananes avec une fourchette et mélangez-les avec le lait, l'œuf et l'arôme de vanille. Incorporez ce mélange aux ingrédients secs.

Partagez la pâte dans les petites formes à muffin en déposant encore une noix de pécan par-dessus et enfournez 25 minutes. Faites refroidir les muffins sur une grille.

Conseil : Ajoutez encore 2 cs de jus de citron pour une petite touche de fraîcheur.

Ustensiles de cuisine

Four
Les petits cakes
Passoire

