

Recettes du Québec<http://www.recettes.qc.ca>[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)[Fermer la fenêtre](#)

N'oubliez pas de commenter cette recette après l'avoir essayée !

Muffin aux bananes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 12

Ingrédients

- 1 1/2 tasse (175 g) de farine
- 3/4 tasse (170 g) de sucre
- 1 c. à thé (5 g) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 g) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 g) de sel
- 1 oeuf
- 1 1/2 tasse (375 ml) de banane écrasée (environ 3 bananes)
- 1/2 tasse (125 ml) de margarine fondue
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées



Méthode

- 1 Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel ensemble dans un bol.
- 2 Dans un autre bol, mélanger l'oeuf, les bananes écrasées, la margarine et les noix.
- 3 Mettre le mélange de farine dans le mélange de banane et mélanger ensemble. Mettre dans des moules à muffin graissés. Cuire à 375°F entre 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

Recette envoyée par : Nathalie