

Muffins à la banane, cœur de Nutella

Pour 8 à 9 muffins

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 2 bananes bien mûres
- 2 œufs
- 80g de beurre
- 70g de sucre roux + 2cs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1cc d'extrait de vanille
- Nutella



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, une spatule et des moules à muffins ou des caissettes en papier.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C.
- Dans un saladier, battre le beurre et le sucre en pommade.
- Ecraser la chair des bananes à la fourchette, les ajouter à la préparation précédente.
- Ajouter les œufs puis l'extrait de vanille.
- Mélanger à la spatule de façon à obtenir un mélange homogène.
- Remplir les moules à moitié de cette préparation.
- Ajouter 1 c à c de pâte à tartiner dans chaque moule et recouvrir du reste de pâte.
- Saupoudrer de cassonade et enfourner pour 20 min.
- Les sortir du four une fois dorés et les laisser tiédir avant de démouler.

Bon appétit !