

Muffins banane pâte à tartiner

Nombre de personnes: 6 Préparation: 15 minutes

Cuisson: 20 minutes



Ingrédients :

- 3 bananes
- 2 œufs
- 80 grammes de beurre demi-sel
- 70 grammes de sucre
- 150 grammes de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- de la pâte à tartiner

Ustensiles :

- fouet
- saladier
- fourchette
- balance
- bols
- cuillère en bois
- moule à muffins
- cuillère à café

Préparation :

- Préchauffer le four à 220 °
- Dans un saladier, battre le beurre fondu et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter les œufs, mélanger.
- Écraser les bananes à la fourchette puis les incorporer au mélange.
- Ajouter la farine et la levure et mélanger la pâte.
- Graisser un moule à muffins.
- Remplir à moitié de pâte, ajouter une cuillère de pâte à tartiner et enfin recouvrir d'une deuxième couche de pâte.
- Enfourner pendant 20 minutes.

