

# Muffins chocolat/bananes

par Pauline



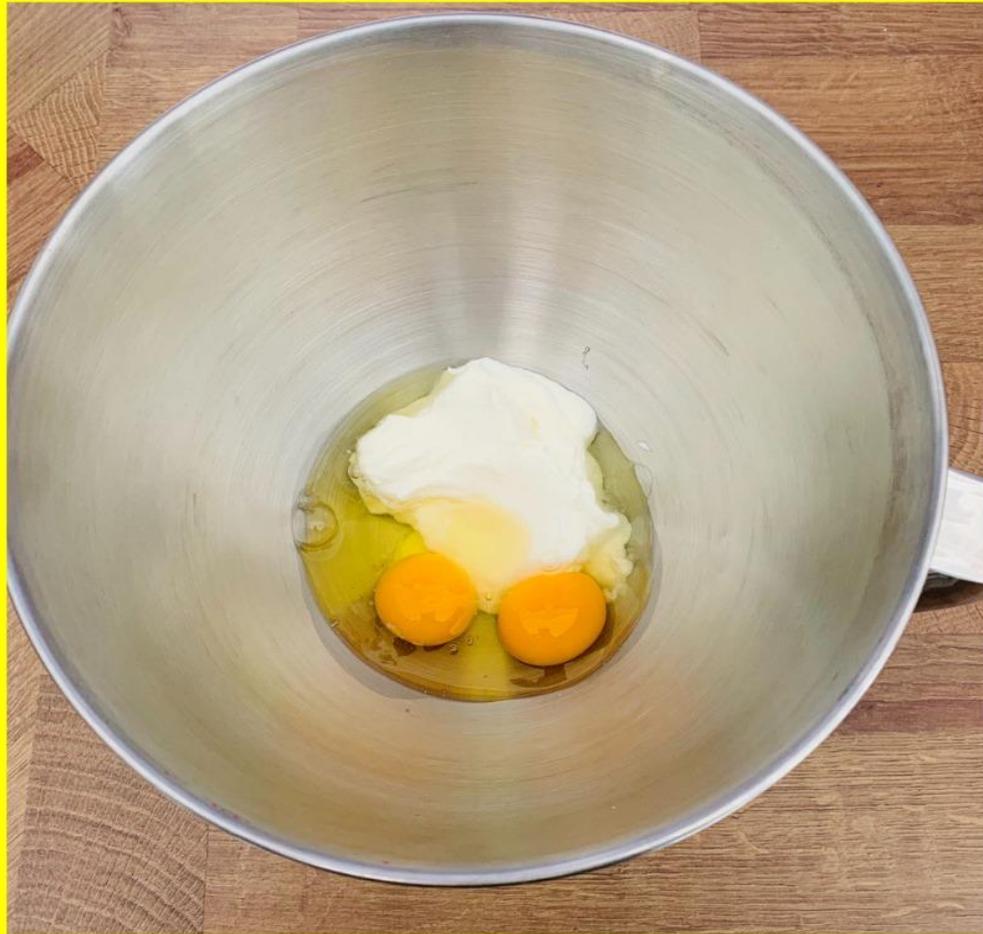
# INGRÉDIENTS

## MUFFINS CHOCOLAT/BANANE



- 80g de flocons d'avoines mixés
- 1 c. à soupe de farine
- 150g de yaourt (ou fromage blanc)
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 banane écrasée
- Pâte à tartiner

# ÉTAPE 1



Mélangez le yaourt avec les  
œufs

# ÉTAPE 2



Ajoutez les flocons  
d'avoine mixés, la  
farine et la levure  
et mélangez à  
nouveau

# ÉTAPE 3



Ajoutez la banane  
écrasée et mélangez  
une dernière fois

# ÉTAPE 4



Placez environ 2 c.  
à soupe de pâte dans  
vos moules et  
ajoutez ensuite une  
cuillère généreuse  
de pâte à tartiner

# ÉTAPE 5



Recouvrir la pâte à  
tartiner avec le  
reste de pâte à  
muffins et cuire  
15/20 minutes à 200  
degrés

# ÉTAPE 6



Laissez refroidir,  
démoulez et  
DÉGUSTEZ !