

Laurie

Muffins aux bananes

3 grosses bananes mûres

½ tasse margarine

½ tasse sucre en poudre

2 œufs

½ c. à thé de vanille

1 tasse farine

½ tasse farine de blé (ou avoine)

1 c. thé cannelle

1c. thé soda à pâte

1c. thé de poudre à pâte

½ tasses de pépites de chocolat ou raisons ou noix

-Mélanger les bananes, margarine, sucre en poudre, les œufs et la vanille et battre quelques minutes au batteur électrique.

-Mélanger les ingrédients secs ensemble: la cannelle, le soda, la poudre à pâte et la farine, et l'ajouter graduellement au mélange de bananes.

-Ajouter les pépites de chocolat et mélanger avec une cuillère. Remplir les moules à muffins (je préfère utiliser des moules en papier) et faire cuire au four, sur la grille du milieu, à 350 degrés F, environ 30 minutes.