

Muffins banane Pralinoise

Recette de cuisine 0.00/5



Ingrédients (4 personnes):

Pour une quinzaine de petits muffins (dans caissettes) :

1 tablette de Pralinoise (200 g)

165 g de farine

2 œufs

½ sachet de levure chimique

1 pincée de sel

½ c à c d'extrait de vanille

2 bananes mûres

75 g de sucre

11 cL 5 de lait

60 g de beurre fondu

Préparation:

. Mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel. Dans un autre récipient, mélangez le beurre fondu, le lait, les œufs et la vanille.

. Faites un puits dans le mélange fariné et versez l'autre appareil. Mélangez le tout afin d'avoir une pâte homogène mais un peu granuleuse.

. Faites fondre au micro-ondes petite puissance 100 g de Pralinoise. Lissez. Hachez le reste en grosses pépites. Incorporez le chocolat fondu à la pâte.

Préchauffez le four à 200°.

Epluchez et coupez les bananes en deux dans la longueur, puis détaillez-les en gros morceaux. Incorporez-les à la pâte, ainsi que 60 g de pépites de praliné.

Beurrez les moules à muffins (inutile si j'utilise des caissettes). Versez la pâte jusqu'à 1 cm du bord. Disposez le reste des pépites sur la surface. Enfourez 20 minutes.

Laissez tiédir quelques instants avant de démouler.