



Muffins aux bananes et aux noix



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

3 bananes mûres
100 grammes de cassonade blonde
1 œuf
75 ml d'huile d'arachide
185 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1/2 cuillerée à thé sel
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre
1/4 cuillerée à thé noix de muscade
175 grammes cerneaux de noix (concassés)

Voor de topping

175 grammes cerneaux de noix (concassés)
2 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe de beurre (fondu)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C. Graissez un moule à 12 muffins ou placez-y des moules à muffins en papier.
- 2.** Écrasez les bananes dans un récipient et ajoutez le sucre. Mélangez bien.
- 3.** Ajoutez l'œuf et l'huile et mélangez à nouveau.
- 4.** Ajoutez la farine, la poudre à lever, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle, la muscade et les cerneaux de noix. Remuez brièvement et remplissez les moules de pâte.



- 5.** Préparez le glaçage : mélangez les cerneaux de noix, le sucre brun et le beurre fondu. Nappez-en les muffins.
- 6.** Enfournez le tout et laissez cuire pendant 20 à 25 minutes. Utilisez un bâtonnet en bois pour vérifier la cuisson. Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler les muffins. Laissez-les refroidir sur une grille.