



Muffins banane, beurre de cacahuète et pépites de chocolat

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

180 g de farine semi complète
1 sachet de levure chimique
120 g de beurre de cacahuète
60 g de beurre mou
2 bananes mûres écrasées
1 oeuf
125 g de chunks de chocolat noir
60 ml de lait
Quelques cacahuètes
Quelques chunks de chocolat noir

Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre.

Ajoutez l'œuf, le lait, les bananes et le beurre de cacahuète un peu réchauffé.

Incorporez la farine et la levure. Bien mélangez.

Puis les $\frac{3}{4}$ des pépites de chocolat.

Versez la pâte dans les caissettes à muffins.

Mettez 2-3 pépites et 2-3 cacahuètes sur chaque.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 min.