MUFFIN BANANE CHOCOLAT



LA RECETTE DU MUFFIN BANANE CHOCOLAT :

Le muffin est un célèbre petit gâteau venu tout droit du Pays de Galles. Nos amis anglais confectionnaient déjà de délicieux muffins au XIème siècle à l'heure du thé notamment.

Très populaire aux Etats-unis, ils ont un succès grandissant en France. Voici une version avec des bananes et du chocolat.

La préparation consite toujours à mélanger les éléments liquides et les solides séparément pour les assembler par la suite.

Une super recette à faire avec les enfants !

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE "MUFFIN BANANE CHOCOLAT" :

- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 13 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- Du Nutella
- 3 bananes

Pensez aussi à vos moules à muffins. Eventuellement des moules en papier

LES ÉTAPES POUR RÉALISER VOTRE "MUFFIN BANANE CHOCOLAT" :

1. Beurrer les moules à muffins ou y placer des moules en papier.
2. faire fondre le beurre délicatement au micro-ondes ou au bain marie.
3. Casser les oeufs un par un et les battre en omelette.
4. Mélanger grossièrement dans un grand bol la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel.
5. Dans un autre bol, mélangez les oeufs battus, le beurre fondu et le lait.
6. Mélanger ces deux préparations liquides et solides ensemble pour obtenir votre pâte à muffin.
6. Verser 1cm de pâte à muffin dans chaque moule.
7. Ajouter une grosse cuillière à soupe de pâte à tartiner comme du Nutella (c) au centre ou

du chocolat patissier fondu et déposer une ou 2 rondelles de banane.
8. Remplir au 3/4 les moules à muffin avec de la pâte
9. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200°
10. Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier

CONSEIL POUR VOTRE RECETTE DE "MUFFIN BANANE CHOCOLAT" :

Le muffin banane chocolat est un dessert très sucré et assez riche. Eloignez les petits gourmands des plus gros et pour leur santé, veillez à ce qu'il n'en mange pas trop.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche
à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois
à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton
à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr