

Muffins Cacao Bananes

avec éclats de
fèves de cacao

Ingrédients:

- 3 bananes mûres écrasées
- 1/3 de tasse de beurre fondu
- 1 tasse de sucre (ou alternative plus saine comme le sucre de coco)
- 1 œuf battu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 1 1/2 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse d'éclats de fèves de cacao

Recette :

1. Préchauffez votre four à 175°C (350°F) et placez des caissettes en papier dans un moule à muffins.
2. Dans un grand bol, mélangez les bananes écrasées avec le beurre fondu.
3. Ajoutez le sucre, l'œuf battu et l'extrait de vanille. Bien mélanger.
4. Saupoudrez le bicarbonate de soude et le sel sur le mélange. Incorporer la farine.
5. Ajoutez délicatement les Cocoa Nibs Delight à la pâte.
6. Remplissez chaque caissette à muffin aux deux tiers avec la pâte.
7. Cuire au four pendant environ 20-25 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
8. Laissez refroidir les muffins avant de servir.

Cette recette combine la douceur des bananes avec le croquant des éclats de fèves de cacao, créant une expérience gustative délicieuse et unique.

