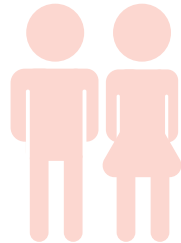


# Muffin à la banane



Temps de préparation : 15 min  
Temps de cuisson : 20 min  
**Temps total** : 35 min



**Quantité** : 12 muffins



1 1/2 tasse farine  
3/4 tasse sucre  
1 c. à soupe de levure  
1/2 c. à thé sel  
1 oeuf  
1 1/2 tasse bananes écrasées  
1/2 tasse de beurre fondu  
Une pincée de vanille  
Un peu de rhum  
Des copeaux de chocolat (pour décorer)

## ÉTAPE 1

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel ensemble dans un bol.

## ÉTAPE 2

Dans un autre bol, mélanger l'oeuf, les bananes écrasées, le beurre fondu et le rhum.

## ÉTAPE 3

Mettre le mélange de farine dans le mélange de banane et mélanger l'ensemble. Disposer dans des moules à muffin graissés.

## ÉTAPE 4

Cuire à 180°C entre 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

## DÉCORATION

Pour décorer il suffit de râper quelques copeaux de chocolat et de les disposer sur les muffins.

