

Muffins banane cœur coulant chocolat sans beurre healthy

BONJOUR À TOUS !!

J'espère que la semaine a bien commencé pour vous !

Qui n'aime pas les muffins avec un cœur coulant ?

En collation c'est mon péché mignon et en plus quand le recette ne contient pas de beurre et très peu de sucre !

Je vous partage ma recette. J'ai repris pour ça la recette de mon banana bread d'un de mes précédent post.

INGRÉDIENTS : (POUR 6 MUFFINS MOYENS)

- 2 bananes (environs 200g)
- 10g de sucre de canne complet
- 10g sirop d'agave
- 1 blancs d'œufs
- 100g de farine d'avoine
- 1/2 sachet de levure chimique (6g)
- le jus d'un 1/2 citron vert bio
- 6 carreaux de chocolats (70% ou 52% de cacao)

RÉALISATION :

- Préchauffez le four à 180°
- Écrasez les bananes dans un saladier



- Ajoutez le sucre de canne et le sirop d'agave, le blanc et mélangez
- Ajouter la farine et la levure, mélangez
- Pressez le citron et ajoutez le jus
- Versez la préparation dans des moules à muffins et incorporez un carré de chocolat dans chaque muffin, ne pas hésitez à appuyer pour que le carré se retrouve au milieu du muffin
- Enfournez pour 25min environ, tout dépend de votre four bien sûr !

Et voilà ! J'espère que la recette vous plaira !

Je vous souhaite une bonne semaine la PinkFamily !



**A BIENTÔT POUR UN NOUVEL
ARTICLE !**

BE HAPPY BE PINK
