**Muffins ou cake à la banane et aux pépites de chocolat**



|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 6 Personne(s) |
| Préparation | 20 min |
| Cuisson | 15 min |

**Ingrédients pour Muffins ou cake à la banane et aux pépites de chocolat**

* 125 g de sucre blanc
* 125 g de sucre brun
* quelques bananes bien mures écrasées (2-3-4)
* 1/2 ballotin de crème style balade ou autre
* 1 paquet de sucre vanilla
* 2 oeufs
* 500 g de farine fermentante
* 1/2 c. à café de sel
* 175 g de pépites de chocolat

**Préparation pour Muffins ou cake à la banane et aux pépites de chocolat**

1 Préchauffez le four th.5/6 (175°C).

2 Dans un large bol, mélangez le sucre et le beurre fondu jusqu’à l'obtention d'un mélange léger.

3 Ajoutez les bananes, la crème fraîche, et les oeufs, mélangez bien.

4 Incorporez la farine et le sel, puis les pépites de chocolat.

5 Enfournez pendant 15 min, vérifiez la cuisson avec un cure-dent ou la pointe d’un couteau.

**Astuces pour Muffins ou cake à la banane et aux pépites de chocolat**

Vous pouvez aussi cuire le mélange sous forme de gâteau rond ou dans un moule cake rectangulaire, laissez alors plus longtemps à cuire (40 min).