

# Les muffins à la banane et au Nutella de Michèle

« RV balade » à Courgenay

le 20/02/2017

## Ingédients:

- . 80gr de beurre salé
- . 2 ou 3 bananes
- . 70gr de sucre
- . 2 œufs. 1 sachet de levure
- . 150gr de farine
- . Un pot de Nutella

Moules à muffins

## Etapes de préparation :

- Préchauffer le four à 210° (th7)
- Faire fondre le beurre puis écraser les bananes dans le beurre fondu.
- Ajouter les 2 œufs puis le sucre et mélanger.
- Ajouter en dernier la farine et le sachet de levure, mélanger.
- Remplir environ la moitié de chaque moule de la préparation (environ 9 à 10 moules ou 12 si les moules sont peu remplis).
- Puis ajouter une grosse cuillère de Nutella dans chaque moule.
- Recouvrir du reste de la préparation.
- Mettre à cuire 10-15min à 210.°