



# MUFFINS BANANES-AMANDES

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CUISSON : 25 MINUTES

## Ingrédients :

Pour 10 muffins environ  
3 bananes (mûres de préférence)  
2 œufs  
140 gr. de poudre d'amande  
½ cc de bicarbonate  
Pépites de chocolat noir (70% ou +)  
Amandes effilées

## Étapes :

Écrasez les bananes, ajoutez les œufs, la poudre d'amande, le bicarbonate et les pépites de chocolat noir.  
Mélangez bien.  
Remplissez des moules à muffins et saupoudrez d'amandes effilées.  
Cuire 25 minutes à 180 degrés.

Régalez - vous !

