

# Muffins aux bananes

1 1/4 tasse de farine

1 tasse de flocons d'avoine

1 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte

1 cuillère à thé de bicarbonate de soude

2/3 de tasse de sucre

3 bananes

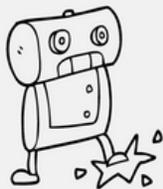
1/2 tasse de lait

1/3 de tasse d'huile végétale

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

1/8 de cuillère à thé de cannelle

1 oeuf



1

Dans un grand bol, combiner la farine, les flocons d'avoine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sucre. Bien mélanger à la cuillère.

2

Écraser les bananes (avec les mains, c'est encore plus drôle) et les ajouter au mélange.

3

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger au mélangeur électrique.

4

Mettre des caissettes en papier dans un moule pour petits gâteaux. Le recette fera environ 15 muffins.

5

Verser la pâte dans les moules et cuire dans un four préchauffé à 350° pendant environ 15 minutes. Le temps de cuisson peut varier selon le type et la grosseur des moules utilisés et selon les caractéristiques de votre four. Le temps de cuisson sera atteint lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressortira sec et que le dessus des muffins aura un aspect légèrement doré.

