

Muffins aux bananes sans œufs

Portions: 12 muffins

Ingrédients:

- 3 bananes mûres écrasées
- 1/4 de tasse de beurre ou de margarine
- 1/2 tasse de sucre ou cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 1/2 tasse de farine
- 1c à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de tasse d'eau chaude



Préparation:

Préchauffer le four à 375°F (190°C).

A l'aide d'un mélangeur, mélanger les bananes, le beurre/margarine et le sucre (ou cassonade).

Dissoudre le bicarbonate dans l'eau chaude. Ajouter au mélange.

Ajouter le sel et la farine aux autres ingrédients mélangés.

Verser dans des moules à muffins graissés.

Cuire 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.

Laisser refroidir quelques minutes.