

RECETTE

# Muffins babeurre, aux bananes et au NUTELLA®

Moyen

45 min



## INGRÉDIENTS

pour 12 portions

- 1 tasse (250 ml) farine tout usage
- 1 tasse (250 ml) farine de blé entier
- ½ tasse (125 ml) flocons d'avoine à cuisson rapide (gruau)
- 2 cuillérées à thé (10 ml) poudre à pâte
- 1 cuillérée à thé (5 ml) bicarbonate de soude
- 4 bananes mûres, écrasées
- 2 oeufs
- ½ tasse (125 ml) sucre granulé
- ½ tasse (125 ml) compote de pommes non sucrée
- ½ tasse (125 ml) babeurre
- 1 cuillérée à thé (5 ml) extrait de vanille ou de sirop d'érable
- ¾ tasse (175 ml) NUTELLA®



**Pour préparer cette délicieuse recette, 15 g de Nutella® par personne suffisent!**

## ÉTAPES

- 1** | Préchauffer le four à 350°F (180°C). Vaporiser un moule à muffins à revêtement antiadhésif avec un enduit à cuisson.
- 2** | Dans un grand bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
- 3** | Dans un autre bol, fouetter ensemble les bananes, les œufs, le sucre, la compote de pommes, le babeurre et la vanille. Verser sur les ingrédients secs et remuer jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- 4** | À la cuillère, remplir le moule à muffins. Cuire au four pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes. Transférer sur une grille pour refroidir complètement.
- 5** | Étendez 1 cuillère à table (15 ml) de NUTELLA sur chaque muffin. Servir avec des fruits frais ou avec un jus de fruit et un verre de lait pour un petit-déjeuner complet.