

Les muffins de Lili Souris

POUR 20 MUFFINS À LA BANANE :

- 180 g de sucre en poudre • 240 g de farine
- 1 sachet de levure • 1 pincée de sel
- 3 bananes • 1 citron • 2 œufs
- 5 c. à soupe de lait • 170 g de beurre

Pour la déco :

- des vermicelles et des bonbons



- 1 Préchauffer le four à 160 °C (th. 5). Dans un grand saladier, mélanger le sucre, la farine, le sel et la levure, puis former un puits.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 3 Verser le beurre fondu dans un récipient à bord haut et ajouter les 3 bananes coupées en rondelles, le jus du citron, les œufs et le lait. Écraser grossièrement à la fourchette, puis mixer avec un mixeur jusqu'à obtenir une crème lisse.
- 4 Verser la crème dans le puits de farine et incorporer petit à petit.
- 5 Verser le mélange dans des petites caissettes à muffins et décorer avec des vermicelles.
- 6 Enfourner 30 minutes.

