

Muffins aux courgettes et bananes

Recette de Marthastewart.com

Ingrédients

Pour 12 gros muffins

- 1 $\frac{3}{4}$ tasses de farine tout usage
- $\frac{1}{2}$ tasse de graines de lin moulues
- 1 tasse de cassonade bien tassée
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- 1 $\frac{1}{2}$ de courgettes râpées (moi, j'enlève la pelure pour éviter le goût amer dans les desserts)
- $\frac{1}{3}$ tasse de banane écrasée (environ 1 banane bien mûre)
- $\frac{3}{4}$ tasse de lait
- 1 gros œufs
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°C.
2. Préparer les moules à muffins (graisser et enfariner ou bien utiliser les chemisettes de papier)
3. Dans un grand bol, mélanger la farine, les graines de lin, la cassonade, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, la cannelle et le sel
4. Ajouter les courgettes et la banane. Mélanger délicatement.
5. Dans un petit bol, fouetter le lait, l'œuf et la vanille.
6. Ajouter au mélange de farine et mélanger délicatement.
7. Répartir dans les moules à muffins.
8. Cuire environ 25 minutes.