Les moelleux (ultra moelleux) à la banane

Comme le jour où j'ai fais la recette du Banana Bread (ou cake à la Banane), j'avais des bananes qui trainaient dans ma cuisine et qui ne demandaient qu'à être mangées. Plutôt que de refaire le même gâteau ou de faire des pancakes à la Banane, j'ai décidé de faire des petits moelleux qui se sont révélés être Ultra moelleux ! Je n'ai rien changé à la recette du Banana Bread, j'ai juste fait cuire la pâte dans mon moule à muffins !

Ingrédients pour une vingtaine de moelleux (ou 12 moelleux et un mini cake!)

250 g de farine
160 g de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
Une bonne pincée de sel
2 à 3 bananes moyennes mûres (plus ils sont mûres, mieux c'est)
85 g de beurre
2 cuillères à soupe de lait
2 œufs

Préparation

Préchauffer le four à 165° C (thermostat 5-6)
Mélanger 150 g de la farine avec le sucre, la levure chimique, le bicarbonate et le sel.
Ajouter les bananes écrasées, ainsi que le beurre et le lait.
Battre (de préférence avec un mixeur) doucement, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis vigoureusement 2 min.
Ajouter les œufs et le reste de la farine, et bien mélanger.
Graisser votre moule à muffins et le fond d'une moule à cake, et y verser la pâte.
Faire cuire au four à 165°C pendant 30 à 45 min (vérifier la cuisson).

Pour d'autres recettes avec des bananes c'est ici

Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!
www.lesgourmandisesdekarelle.com
https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle