

# Banana Muffin

Ingédients pour 10 portions :

- 2 bananes
- 250g de farine complète
- 200g de fromage blanc
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 1 càc d'arôme vanille
- 3 càs de stévia



Recette :

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Battre les œufs et la stevia jusqu'à blanchiment.
3. Ajouter le fromage blanc et la vanille. Bien mélanger.
4. Ajouter la farine et la levure et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.
5. Couper les bananes en petits morceaux et les ajouter à la pâte.
6. Verser dans un moule à cake en silicone.
7. Enfourner 20 minutes. Vérifier la cuisson et la prolonger si nécessaire.
8. C'est prêt !

Penser à congeler une partie des muffins. Il vous suffit d'en sortir un chaque jour et le laisser décongeler tranquillement pour qu'il soit prêt à consommer le lendemain matin

