

MUFFIN MYRTILLES FRAMBOISES NOIX PÉCAN CHOCOLAT



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 60g Yaourt Nyture
- 1 1/2 Banane coupé en rondelle
- 100g Noix de Pécan
- 100g Pépites de chocolat
- 75g Beurre
- 90g Cassonade
- 1 Oeuf
- 1 Jaune d'oeuf
- 190g Farine de blé
- 5g Bicarbonate de sodium
- 100g Framboise fraîches

Préparation:

- Mettez le yaourt et les rondelles de banane dans le bol, mixez 5 sec/vitesse 5. Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Mixez 5 sec/vitesse 7 puis réservez cette crème de banane.
- Mettez le beurre et la cassonade dans le bol, mixez 1 min/vitesse 4. Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez l'œuf et le jaune, mixez 30 sec/vitesse 3. Raclez les parois.
- Ajoutez la farine de blé, le bicarbonate, mixez 1 min/vitesse 5. Raclez les parois.
- Ajoutez la crème de banane et mixez 15 sec/vitesse 5.
- Ajouter 100g Noix Pécan et 100g de pépites de chocolat mixer 10 sec/ vitesse 4
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Superposez les caissettes deux par deux sur la plaque du four puis garnissez-les de pâte. Enfoncez quelques framboises, parsemez s puis faites cuire 30 à 35 min, jusqu'à ce que les muffins soient dorés. Laissez-les refroidir avant de les servir.