

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article218>



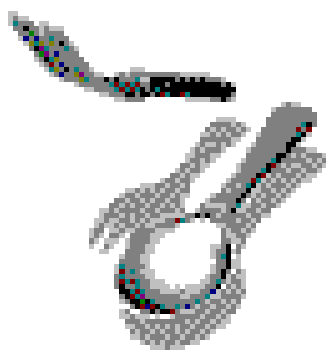
GÉNÉRATION
2024

**Collège
Faubert**

3 Place Faubert - 69600
VILLEFRANCHE SUR SAONE
Tél : 04 78 68 27 12
Fax : 04 78 68 64 75
Courriel : 0091601@ac-lyon.fr

Muffins Choco-Bananes

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : jeudi 16 avril 2009

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés

Pour la pâte à muffins



- 250 g de farine T55
- 7 g de levure chimique
- 60 g de sucre semoule
- 15 g d'amande en poudre
- 40 g de beurre
- 80 g de chocolat noir
- 2 pcs oeufs
- 30 g de petit suisse allégé ou fromage blanc
- 185 g de bananes

Dans un saladier verser, la farine, la levure et le sucre, la poudre d'amandes.

Faire Fondre le Beurre et verser dans la saladier.

Ecraser la banane a la fourchette.

Verser les oeufs dans le saladier avec la purée de bananes et le petit suisse.

Bien melanger , preparation homogène.

Mixer grossièrement le chocolat.

Verser dans la préparation et melanger a la spatule.

Chemiser les ramequins et remplir au 3/4.

Cuire 30 minutes a 180Â°.