



THE J.M. SMUCKER Co

Muffins au pain aux bananes sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 20 mins 12 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de bananes mûres
- 1/2 tasse (125 mL) de yogourt nature
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude sans gluten
- 1 oeuf
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade, tassée
- 1/3 tasse (75 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1 1/2 tasses (375 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser ou tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Combiner les bananes, le yogourt et le bicarbonate de soude dans un petit bol. Réserver.

Step 3:

Fouetter l'œuf, la cassonade, l'huile et la vanille dans un bol moyen.

Step 4:

Mettre la farine et la poudre à pâte dans un autre grand bol. Ajouter le mélange de bananes réservé et le mélange d'œufs au mélange de farine. Remuer jusqu'à ce que la farine soit incorporée à la pâte.

Step 5:

Mettre la pâte dans le moule préparé à l'aide d'une cuillère.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Images

