

Muffins au beurre d'arachide et aux bananes



Cette recette réinvente le mariage classique du beurre d'arachide et des bananes. Avec leur garniture d'arachides de qualité supérieure cultivées aux États-Unis, ces muffins polyvalents sont la collation idéale!

Temps de cuisson : 36 minutes

Donne 12 muffins

Ingrédients :

½ tasse	beurre, de préférence non salé	125 ml
⅓ tasse	beurre d'arachide	75 ml
1 ¼ tasse	farine tout usage	300 ml
½ tasse	farine de blé entier	125 ml
2 c. à thé	poudre à pâte	10 ml
1 c. à thé	cannelle	5 ml
½ c. à thé	chacune de bicarbonate de soude	2 ml
¾ tasse	sucre granulé	175 ml
2	œufs	2
1 tasse	de bananes très mûres en purée environ 2 grandes bananes	250 ml
2 c. à thé	vanille	10 ml
⅓ tasse	d'arachides non salées ou légèrement, à peine hachées	75 ml

Préparation :

1. Préchauffez le four à 375 °F (190 °C). Vaporisez légèrement ou graissez 12 moules à muffins. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez le beurre d'arachide et remuez. Versez le contenu de la casserole dans un grand bol et laissez refroidir. Dans un bol moyen, versez les deux types de farines, la poudre à pâte, la cannelle, et le bicarbonate de soude. Fouettez le tout en vous assurant de ne pas former de grumeaux.



2. Ajoutez le sucre dans la préparation de beurre d'arachide refroidie. Puis ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien absorbés. Ajoutez la purée de banane et la vanille en remuant. Ajoutez graduellement le mélange de farine, en remuant seulement pour lier le tout.

3. Déposez la pâte à la cuillère dans les moules à muffins. Déposez sur les muffins des arachides que vous poussez légèrement dans la pâte. Mettez les moules au centre du four préchauffé et laissez cuire jusqu'à ce que les muffins prennent une couleur dorée et qu'un couteau inséré au centre de la pâte ressorte sec, de 16 à 18 minutes. Retirez les muffins des moules et déposez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent.