
Muffins au Pommé de Bretagne



Ingrédients :
3 bananes bien mûres
3 œufs
120 g beurre mou
105 g sucre roux
225 g farine
½ sachet levure
1 sachet sucre vanillé
100 g pommé

Battre le beurre et le sucre, aspect crème

Ajouter les bananes écrasées + œufs, mélanger

Ajouter la farine et la levure, mélanger

Garnir les moules à muffins à ½

Mettre une noix de pommé au milieu

Recouvrir avec le reste de pâte

Enfourner à 200°C pendant 20 mn environ

URL DE LA VIDÉO SUR FB

<https://youtu.be/6VrQMUDsiN0>