

Reveusebleue_12



Il vous faudra : – 200 g de chocolat noir ou au lait – – 100 g de beurre – 3 oeufs – 90 g de sucre – 55 g de farine – 180 g de banane bien mûre
Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie
Dans un saladier mettre les oeufs entiers, le sucre et fouetter pour blanchir un peu
Ajouter le chocolat et le beurre fondu et mélanger
Ajouter la farine et pour terminer ajouter les bananes écrasées au préalable à la fourchette
Verser la pâte dans des caissettes à cupcake et cuire 20 minutes à 180°

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr