

## MUFFINS SURPRISE BEURRE D'ARACHIDE ET BANANES

2 œufs

2 bananes mûres écrasées

$\frac{3}{4}$  tasse (225ml) de lait

$\frac{3}{4}$  tasse (225ml) de cassonade

$\frac{1}{2}$  tasse (150ml) de beurre d'arachide crémeux

1  $\frac{1}{2}$  tasses (350ml) de farine

2 cuil. à café (thé) de poudre à pâte (levure à gâteau)

Confiture de votre choix

Chauffer le four à 375 °F. Battre les œufs, les bananes et le lait au fouet dans un grand bol, jusqu'à consistance homogène. Ajouter la cassonade et le beurre d'arachide; bien mélanger (le mélange sera légèrement grumeleux). Ajouter la farine et la poudre à pâte; mélanger pour humecter.

Verser la pâte dans un moule à muffins avec ou non des coupelles de papier. Déposer au centre de chaque muffin 1 c. à thé de confiture; presser délicatement avec le dos d'une cuillère pour faire disparaître la confiture dans la pâte.

Cuire 15 min ou jusqu'à ce que les muffins soient légèrement dorés. Démouler et laisser complètement refroidir sur une grille.