

Muffins aux zucchinis et bananes

Ingrédients secs :

- 1 tasse d'avoine
- 2 ½ tasses de farine (ex. : 1 ½ tasse de farine tout usage + 1 tasse de farine d'amande, ou selon ton choix)
- ¼ tasse de graines de lin moulues
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Ingrédients humides :

- 2 œufs
- ½ tasse de cassonade ou de sucre
- ½ tasse d'huile végétale
- 1 plat de zucchini décongelé (ne pas égoutter)
- 2 à 3 bananes bien mûres

À ajouter :

- ¾ tasse de pépites de chocolat

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Dans un autre bol, battre les œufs avec le sucre et l'huile. Ajouter le zucchini et les bananes.
4. Incorporer les ingrédients secs au mélange humide, puis ajouter les pépites de chocolat.
5. Répartir dans des moules à muffins.
6. Cuire au four 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.