

Bouchées fondantes aux bananes « trop mûres »



Ingrédients :

- 2 œufs,
 - 200 g de sucre en poudre,
 - 3 bananes bien mûres (attention cela ne fonctionne pas avec des bananes trop jeunes),
 - 220 g de farine blanche,
 - 150g de beurre fondu,
 - 1 yaourt nature brassé,
 - ½ sachet de levure chimique,
 - extrait de vanille liquide,
-

Recette :

1. Faire fondre le beurre à feu très doux.
2. Mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter les bananes écrasées, le yaourt et l'extrait de vanille.
3. Ajouter ensuite la farine avec la levure en mélangeant à l'aide d'un fouet ou d'un robot batteur (pour éviter les grumeaux) et finir en ajoutant le beurre fondu (en prenant bien garde à ne pas se brûler).
4. Faire cuire les petites bouchées une quinzaine de minutes sur 180°.