**Muffins banane noix et chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/12/muffins-banane-noix-et-chocolat-p1270817-r-scaled.jpg) **Pour 12 mini Muffins**

**- 85 g (60 + 25) de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 2** [**bananes**](https://recettes.de/bananes)  
**- 50 g de cassonade**  
**- 2 œufs**  
**- 45 g d'huile de tournesol**  
**- 50 g de** [**farine de riz**](https://recettes.de/farine-de-riz)  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 50 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)

**Empreintes saphirs ou à muffins beurrés si non en silicone**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mixer rapidement 60 g de cerneaux de  noix.  
Éplucher les bananes et les écraser en purée à la fourchette.  
Fouetter les œufs et le sucre pour obtenir une préparation mousseuse.  
Ajouter l'huile et la purée de banane et mélanger.  
Incorporer la farine, la levure et les noix moulues.  
Ajouter pour finir les pépites de chocolat et les 25 g de noix coupées en morceaux.  
Répartir la pâte dans les empreintes aux 2/3 de la hauteur.  
Enfourner pour 18 minutes environ **(1)**.  
Laisser tiédir avant de démouler délicatement.