**Muffins banane et chocolat**

 **Pour 12 Muffins**

**- 300 g de** [**bananes**](https://recettes.de/bananes) **bien mûres (poids épluchées)**
**- 150 g de beurre pommade**
**- 130 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)
**- 1 œuf**
**- 60 g de crème liquide
- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**
**- 190 g de farine**
**- ¾ de  càc de levure chimique**
**- ¾ de càc de bicarbonate de soude**
**- 70 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**
**- 120 g (100g + 20g) de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)

**1 plaque à muffins garnie de caissettes en papier**
**Préchauffage du four à 170°C** 

Éplucher les bananes et les réduire en purée en les écrasant à la fourchette.
Travailler au fouet le beurre et le sucre.
Incorporer l'œuf et la crème.
Ajouter les bananes écrasées, la vanille et la cannelle et bien mélanger.
Intégrer rapidement à la spatule,  la farine mélangée à la levure et au bicarbonate et le cacao tamisé.
Incorporer enfin 100 g de pépites de chocolat.
Remplir aux ¾ les caissettes avec la pâte.
Répartir les pépites restantes sur de dessus.
Enfourner pour 25 minutes.
Déposer les caissettes sur une grille et laisser refroidir.