**Muffins banane et chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/muffins-banane-et-chocolat-p1030444-r-copy.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
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.