

Muffins céréales bananes

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 18 petits muffins et 6 gros

• 300 g de farine • 2 œufs • 150 g de lait • 100 g de sucre • 1 sachet de levure chimique
• 80 g de beurre • 2 grosses poignées de céréales pour petit déjeuner • 2 bananes
• 1 càc d'extrait de vanille • 1 pincée de sel

Glaçage : • 50 g de jus de citron • 250 g de sucre glace • des décorations sucrées

Dans un saladier, mettre tous les ingrédients secs : farine, sel, sucre, levure.

Dans un autre, mélanger les liquides : œufs battu, beurre fondu, lait, vanille.

Mélanger les 2 préparations, plus les bananes coupées en petits bouts, et les céréales, sans trop touiller. La pâte va être un peu grumeleuse.

Allumer le four th6, 180°C. Remplir des moules à muffins (en silicone ou en dur, que vous aurez bien beurrés dans ce cas-là).

Lorsque le four est chaud, enfourner 20 minutes. À la fin de la cuisson, les sortir, les démouler délicatement, et les laisser complètement refroidir.

Mélanger au fouet le jus des citrons avec le sucre glace. Cette préparation est assez épaisse, mais elle coule quand même un peu quand on l'étale. En recouvrir les muffins. Saupoudrer avec du sucre coloré. Mettre au frais 30 minutes pour durcir un peu le glaçage.

Vous pourrez ensuite laisser à température ambiante jusqu'au moment de servir.