

Banoffee pie

Pour 6 personnes

2 bananes bien mures - 2 œufs - 80 g de beurre salé mou - 80 g de sucre roux - 140 g de farine - 2 c à c de levure - 1 sachet de sucre vanillé - 1 c à c de vanille - Nutella.

Préchauffez le four à 220 ° (th 7).

Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre en crème, ajoutez les œufs puis les bananes écrasées à la fourchette et la vanille. Ajoutez la farine et la levure. Bien mélangez. Graissez un moule à muffins, remplissez à moitié de pâte puis ajoutez 1 c de Nutella et recouvrez de pâte. Enfourez pendant 20 min environ. Sortez du four et attendez avant de démouler.

