



Cupcakes banane-chocolat

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine L'Angélique



RENDEMENT : 15
PRÉPARATION : 20 MINUTES
CUISSON : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 1 boîte de [Mélange à Gâteau Doré de Cuisine L'Angélique](#)
- 1 gros œuf (55 g)
- 2 bananes mûres, écrasées
- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 250 g (1 tasse) de boisson végétale* de votre choix
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
- 1 pincée de muscade moulue
- 80 g (1/2 tasse) de pépites de chocolat

**Si vous ne suivez pas de régime sans produits laitiers, remplacer la boisson végétale par du lait de vache est une option.*

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients (à l'exception des pépites de chocolat).
3. Battre au batteur électrique à vitesse moyenne de 30 secondes à 1 minute, jusqu'à épaississement de la pâte. À l'aide d'une cuiller de bois, ajouter ensuite les pépites de chocolat.
4. Répartir la pâte dans 15 moules à muffins tapissés de moules en papier.
5. Cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.
6. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Le Mélange à Gâteau Doré de Cuisine L'Angélique permet également de préparer ces délicieux cupcakes.

VARIANTES

[Variantes de muffins et autres recettes avec ce mélange](#)

Version sans œufs :

Remplacer les œufs par la [recette de substitut d'œuf au chia](#) et ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive.