

## Muffins aux bananes



### Ingrédients (12 muffins)

1 tasse de farine de blé entier  
1/2 tasse de sucre de canne  
1 c. à table de poudre à pâte  
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude  
1 tasse de gruau d'avoine  
1/2 c. à thé de sel  
1 œuf  
1/4 de tasse d'huile végétale  
1/2 tasse de lait  
1 tasse de bananes broyées

### Préparation

Chauffer le four à 350°F.

Tamiser la farine, le sucre de canne, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Incorporer le gruau en remuant.

Ajouter les ingrédients qui restent et remuer jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humectés.

Remplir les moules à muffins à moitié.

Cuire pendant environ 20 minutes.