

# BOUCHEES COMPOTE DE BANANE, AMANDES, NOIX ET PEPITES DE CHOCOLAT NOIR & LAIT

Inutile de préciser que la banane et le chocolat font un excellent ménage tout comme les arômes d'amandes et de noix qui s'accordent parfaitement à l'un ou à l'autre ...

Pour une vingtaine de bouchées hyper moelleuses et pleines de pépites

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min



**250 g de compote de banane** (3 grosses bananes + 100 g de sucre + 1 jus de citron vert)

**100 g de crème fraîche épaisse**

**40 g de sucre blond de canne (facultatif)**

**1 œuf**

**75 ml de lait**

**60 g d'amandes en poudre (fait maison)**

**60 g de noix en poudre (fait maison)**

**40 g de Maïzena**

**1/2 cuillère à café de poudre à lever**

**1 pincée de sel**

**50 g de Chunks chocolat noir**

**50 g de Chunks chocolat au lait**

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Mélanger l'œuf battu et la crème fraîche.
- 3 Ajouter la compote de banane et le sucre, bien mélanger.
- 4 Ajouter le lait et mélanger.
- 5 Verser les fruits secs en poudre, la Maïzena et la poudre à lever tamisées et enfin le sel. Remuer pour homogénéiser l'appareil.
- 6 Terminer par l'ajout des pépites de chocolat, mélanger et répartir dans des mini moules à muffins.
- 7 Faire cuire pendant 30 min environ voire un peu plus selon le four) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.