



---

## Bananmuffins med Smarties

### Ingredients

125 g smør  
2 dl sukker  
1 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
4,5 dl hvetemel  
1 dl melk  
1 most banan  
100 g Smarties

### Melis:

250 g melis (m/ rosa farge, se tips)  
litt vann

### Pynt:

Smarties

### Instructions

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Sikt de tørre ingrediensene og bland i vekselvis med melken. Rør i most banan og Smarties til slutt.

Fyll deigen i muffinsformer, ca 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min til de er gyldne og faste. Avkjøl.

Lag rosa melisglasur (se tips).

Pynt muffinsene med glasur og Smarties før servering.

### Tips



Melis med rosa farge fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene (fra Dansukker). Alternativt kan du bruke vanlig melis og farge glasuren med rød konditorfarge.

Muffinsene kan selvsagt pyntes med hvit glasur eller sjokoladeglasur i steden. De er som sagt også veldig gode uten glasur!

Muffinsene er fine å fryse, men helst uten glasur og pynt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/bananmuffins-med-smarties>