



## Bananmuffins

### Ingredienser

50 g smør  
2 bananer (ca 250 g uten skall)  
150 g sukker  
1 egg  
1 ts vaniljesukker  
1 ts bakepulver  
250 g hvetemel

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser). Rør i sukker, vaniljesukker, det avkjølte smøret og lett sammenpisket egg. Sikt i hvetemel og bakepulver og bland deigen forsiktig sammen (rør så lite som mulig).

Sett doble papirformer utover på en stekeplate og fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl og sikt over melis.

### Tips

Bruk godt modne bananer - det gir best banansmak.

Doble papirformer gjør at muffinsene holder fasongen bedre. Du kan alternativt sette papirformer i et muffinsbrett.

Muffinsene er fine å fryse. Gi dem et lite ekstra melisdryss rett før servering, da ser de helt ferske ut.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins>