



## Store bananmuffins med sjokoladebiter

### Ingredienser

3 egg  
3 dl sukker  
3 bananer (375 g uten skall)  
75 g smør  
1,5 dl melk  
3,75 dl hvetemel  
3 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
100 g sjokoladedråper (eller kokesjokolade)



detsoteliv.no

### Pynt:

100 g sjokoladedråper (eller kokesjokolade)

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananene med stavmixser og bland i. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen det tørre. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis i deigen, deigen skal bli nokså tynn i konsistensen. Rør til slutt i sjokoladedråper (eller hakket sjokolade).

Sett muffinsformene utover en stekeplate. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer eller en liten øse. Dryss en god del sjokoladedråper over hver muffins. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 25-30 minutter (sjekk med kakenål). Avkjøl.

### Tips

Vær oppmerksom at muffinsdeigen blir nokså tynn i konsistensen. Det er nettopp slik deigen skal være, og gir myke og saftige muffins. Fyll muffinsformene nokså fulle hvis du vil ha store muffins (ca 3/4 fulle). Stek gjerne en prøvemuffins for å se hvor fulle du kan fylle muffinsene uten at de renner over under steking.

Jeg pleier å bruke ca 1,5 pk med sjokoladedråper til disse muffinsene. Får du tak i skikkelige amerikanske chocolate chips, er det det beste fordi de er større enn norske sjokoladedråper (selges i de største matvarebutikkene). Du kan også bruke hakket kokesjokolade i stedet for sjokoladedråper.

Du kan selvfølgelig også fylle deigen i små muffinsformer. Bruk doble papirformer eller ha papirformer i muffinsbrett. Steketiden blir da noe kortere (ca 20 min) og du får flere muffins.

Muffinsene er fine å fryse.

Se også [\*\*Bananmuffins med sjokolade\*\*](#).

---

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/store-bananmuffins-med-sjokoladebiter>