



## Sjokobananmuffins med marsipan og kokos

### Ingredienser

70 g smør  
75 g kokesjokolade  
2 bananer  
150 g yoghurt naturell  
2 store egg  
1 ss honning  
100 g marsipan  
2 ts vaniljesukker  
1 ts bakepulver  
1 ts kanel  
100 g sukker  
250 g hvetemel  
50 g kokos



### Fremgangsmåte

Start med å smelte smør i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte sammen med smøret. Rør blandingen jevn.

Ha bananer, yoghurt, egg, honning og oppsmuldret marsipan i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til du får en jevn og klumpfri masse. Ha massen i en bakebolle og rør i sjokoladesmøret. Bland deretter i de tørre ingrediensene. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet.

Fyll deigen i muffinsformer, ca 3/4 fulle. Sett gjerne papirformer i muffinsbrett, da holder muffinsene fasongen bedre. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-25 min (avhengig av størrelse, sjekk med kakenål). Avkjøles litt før servering.

## Tips

Muffinsene er fine å fryse!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokobananmuffins-med-marsipan-og-kokos>