Bananmuffins med Smil



Ingredienser

3 egg
3 dl sukker
3 bananer (375 g uten skall)
75 g smør
1,5 dl melk
3 3/4 dl hvetemel
3 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

18 store muffinsformer

Glasur:
3 pk Smil (250 g) (melkesjokolade med karamellfyll)

Pynt:
Gull-smarties (e.l.)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananene med stavmikser 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).

Sett muffinsformene utover en stekeplate. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer eller en liten øse (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 25 min (sjekk med kakenål). Avkjøl.

Smelt Smilsjokoladen over vannbad eller i mikro. Stryk en teskje med smeltet sjokolade på toppen av hver muffins. Trykk nedi en Smarties til pynt. Sett muffinsene kaldt til glasuren har stivnet.

Tips

Vær oppmerksom at muffinsdeigen blir nokså tynn i konsistensen. Det er nettopp slik deigen skal være, og gir myke og saftige muffins. Fyll muffinsfomene 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.

Smartiesene med gullfarge har jeg kjøpt på Tilbords. Du kan like godt pynte muffinsene med gule Smarties eller Non-stop i stedet.

Muffinsene er kjempefine å fryse, også med Smilglasuren.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bananmuffins-med-smil