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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bananmuffins