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)

Pynt:
100 g sjokoladedråper (eller kokesjokolade)

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. 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 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.

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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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