Bananmuffins med valnøtter

Ingredienser



2 egg
220 g sukker
2 bananer
1,5 dl lettrømme
100 g smør
1 ts vaniljesukker
1,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
220 g hvetemel
75 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker luftig. Mos bananene og bland i sammen med lettrømme. Rør inn smeltet smør. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen. Bland alt godt. Ha i hakkede valnøtter til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett eller bruk stive muffinsformer som holder fasongen under stekingen (se tips).

Fordel deigen i formene så de blir ca. 2/3 fulle.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min eller til de er gyllenbrune i fargen.

Disse bananmuffinsene smaker ekstra nydelig mens de fortsatt er litt varme!

Tips

♥ Oppskriften er beregnet på mellomstore bananer. Bruk godt modne bananer, det gir best smak!

♥ Et muffinsbrett er en super investering og noe du absolutt bør anskaffe deg dersom du ikke allerede har det. Muffinsene får alltid flott fasong! Muffinsene på bildet er imidlertid stekt i stive muffinsformer som holder fasongen selv om du ikke setter dem i muffinsbrett. Slike former fås kjøpt i mange kjøkkenbutikker og nettbutikker som selger kakeutstyr. Formene du ser på bildet har jeg kjøpt i London.

♥ Muffinsene er kjempefine å fryse!

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

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