Store bananmuffins med nøtter og sjokolade



Ingredienser

3 egg
350 g sukker
3 bananer
2 dl lettrømme
150 g smør
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
0,5 ts natron
350 g hvetemel
100 g hasselnøtter
100 g kokesjokolade (se tips)

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 nøtter og sjokolade til slutt.

Fyll deigen i store muffinsformer av papir. Sett formene på stekeplate og stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 40-45 min eller til de er gyllenbrune i farge (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt).

Muffinsene kan eventuelt pyntes med melisdryss eller litt sjokoladeglasur og hakkede nøtter.

Tips

Hasselnøtter kan byttes ut med mandler, cashewnøtter, usaltede peanøtter, pecannøtter, valnøtter e.l. Kokesjokolade kan byttes ut med Dronning Hasselnøtt, melkesjokolade, sjokoladedråper eller hakkede Non Stop.

Se også oppskrift på "Bananmuffins med nøtter" og "Bananmuffins med sjokolade og mandler".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/store-bananmuffins-med-notter-og-sjokolade