Bananmuffins med rømme

Ingredienser



2 bananer
2 dl sukker
100 g mykt smør
2 egg
1 dl rømme
1 ts natron
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
4 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Del bananene i mindre biter og kjør dem i en food processor sammen med sukker og mykt smør til en glatt og klumpfri masse (du kan alternativt bruke stavmikser eller bare mose bananene sammen med en gaffel). Tilsett eggene og rømme og bland godt sammen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og rør i til slutt.

Fyll deigen enten i doble, små papirformer (ca 24 stk) eller sett papirformer i muffinsbrett, slik at du kan lage større muffins (ca 16 stk). Fyll uansett ikke formene mer enn 3/4 fulle, ellers vil deigen renne over under stekingen.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 225°C i 10-15 min, avhengig av størrelsen på muffinsformene du bruker (sjekk med en kakenål underveis om muffinsene er gjennomstekte). Avkjøles på rist.

Tips

Bruk helst godt modne bananer. Det gir best smak på muffinsene.

Du kan bruke både lettrømme eller seterrømme til denne oppskriften.

"Bananmuffins med rømme" er fine å fryse.

Muffinsene kan alternativt glaseres med melisglasur smaksatt med sitron eller appelsinsaft før servering.

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

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