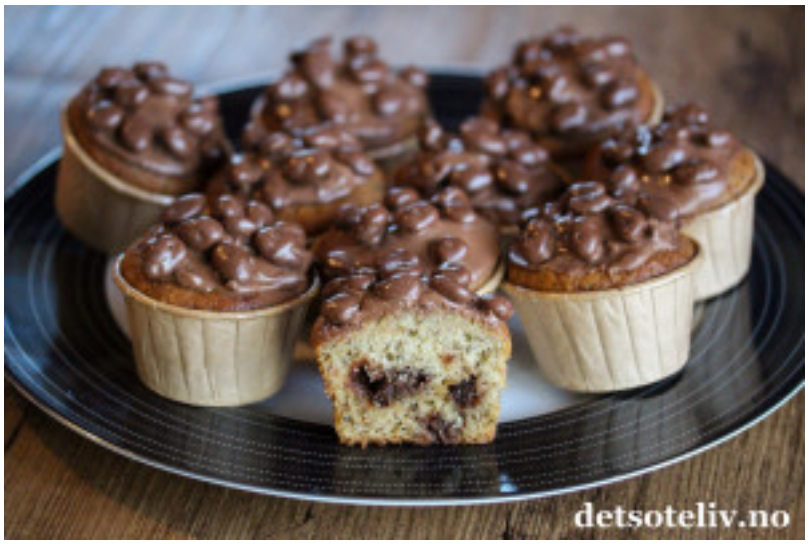
Bananmuffins med sjokoladerosiner

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
150 g sjokoladerosiner (se tips)

Pynt:
100 g melkesjokolade
50 pk sjokoladerosiner (se tips)

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. Sett til side de sjokoladerosinene du vil ha til pynt og bland resten i deigen.

Fyll deigen i pene papirformer som er satt i et muffinsbrett. (Alternativt bruk doble papirformer.) Ikke fyll 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.

Pynt de avkjølte muffinsene med smeltet melkesjokolade og noen sjokoladerosiner. Sett muffinsene kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

200 g sjokoladerosiner tilsvarer 1 pk (fra Sunmaid).

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

Du kan bruke både lettrømme eller seterrømme til denne oppskriften.

"Bananmuffins med sjokoladerosiner" kan fryses både med og uten glasur og pynt.

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

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