Bananmuffins med Smarties

Ingredienser



125 g smør
2 dl sukker
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
1 dl melk
1 most banan
100 g Smarties

Melis:
250 g melis (m/ rosa farge, se tips)
litt vann

Pynt:
Smarties

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Sikt de tørre ingrediensene og bland i vekselsvis med melken. Rør i most banan og Smarties til slutt.

Fyll deigen i muffinsformer, ca 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min til de er gyldne og faste. Avkjøl.

Lag rosa melisglasur (se tips).

Pynt muffinsene med glasur og Smarties før servering.

Tips

Melis med rosa farge fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene (fra Dansukker). Alternativt kan du bruke vanlig melis og farge glasuren med rød konditorfarge.

Muffinsene kan selvsagt pyntes med hvit glasur eller sjokoladeglasur i steden. De er som sagt også veldig gode uten glasur!

Muffinsene er fine å fryse, men helst uten glasur og pynt.

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

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