

# Bananowe muffinki z kruszonką

Kochani moi drodzy ! Dzisiaj przedstawiam Wam ulubiony przepis mojego męża! Pyszniutkie, idealne, wilgotne w środku, ale crunchy na wierzchu... bananowe muffinki, które zazwyczaj piekę w każdy czwartek gdy resztką bananów z sobotnich zakupów nie nadaje się już do jedzenia w sposób, że tak to nazwę "nieprzetworzony". Jakiś czas temu szukałam jakiegoś dobrego przepisu, a dokładniej mówiąc idealnego przepisu do wykorzystania bardzo dojrzałych bananów, bo oprócz bananowego chleba, który możecie znaleźć w tym linku ->KLIK, oraz mojego starego przepisu na bananowe muffinki chciałam wynaleźć coś czym trafie do mojego Dominicka, który za bardzo nie lubi ani owoców ani warzyw co dziwne bananów podobno też nie lubi... Ten przepis to strzał w 10! Nie ukrywam, trochę go zmodyfikowałam bo cukru 3/4 szklanki to przesada, przecież dojrzałe banany mają w sobie już dość dużo słodkości.

Dlatego ja polecam użyć 1/3 szklanki cukru, po spróbowaniu bananów oczywiście, a nóż okazały się niesłodkie...Także koniec gadania, mam nadzieję, że Was przekonałam, bo WARTO WARTO WARTO! Mam nadzieję, że też rozkochacie w sobie Waszych bliskich po upieczeniu moich babeczek!

Dajcie znać jak poszło!

## Bananowe muffinki z kruszonką

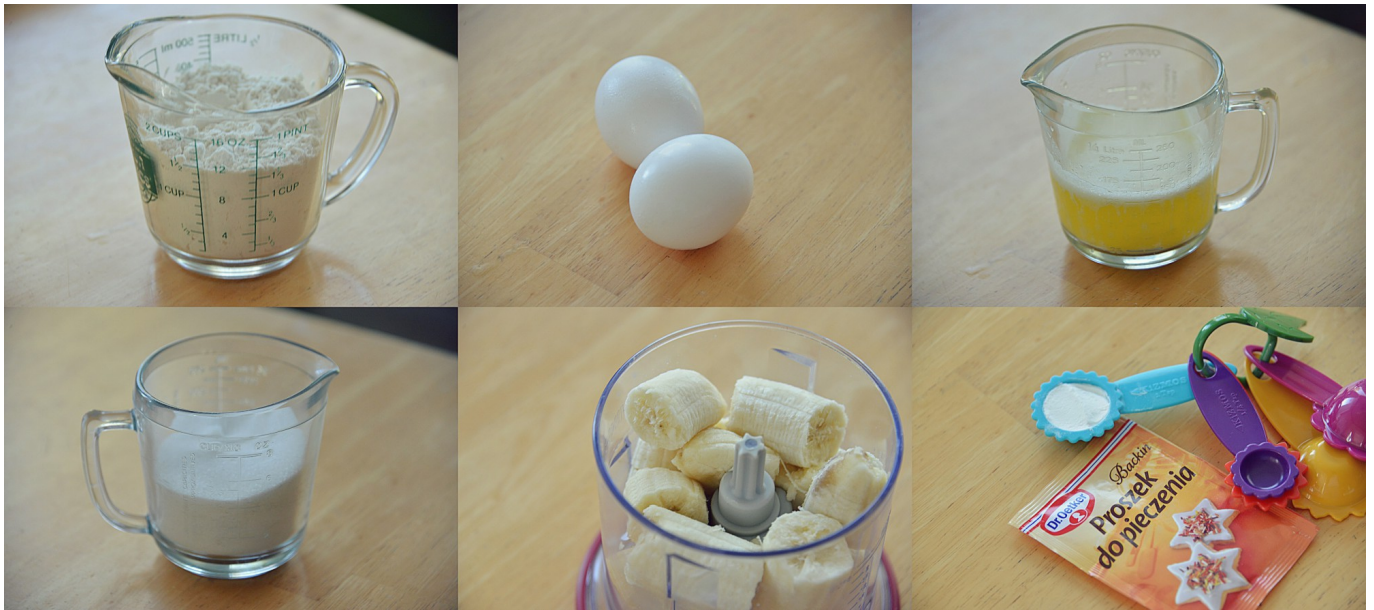
### Składniki:

1 i 1/2 szklanki mąki  
1/2 szklanki roztopionego masła  
1/3 szklanki cukru  
2 małe lub 1 duże jajko

3 dojrzałe banany  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
1 łyżeczka sody

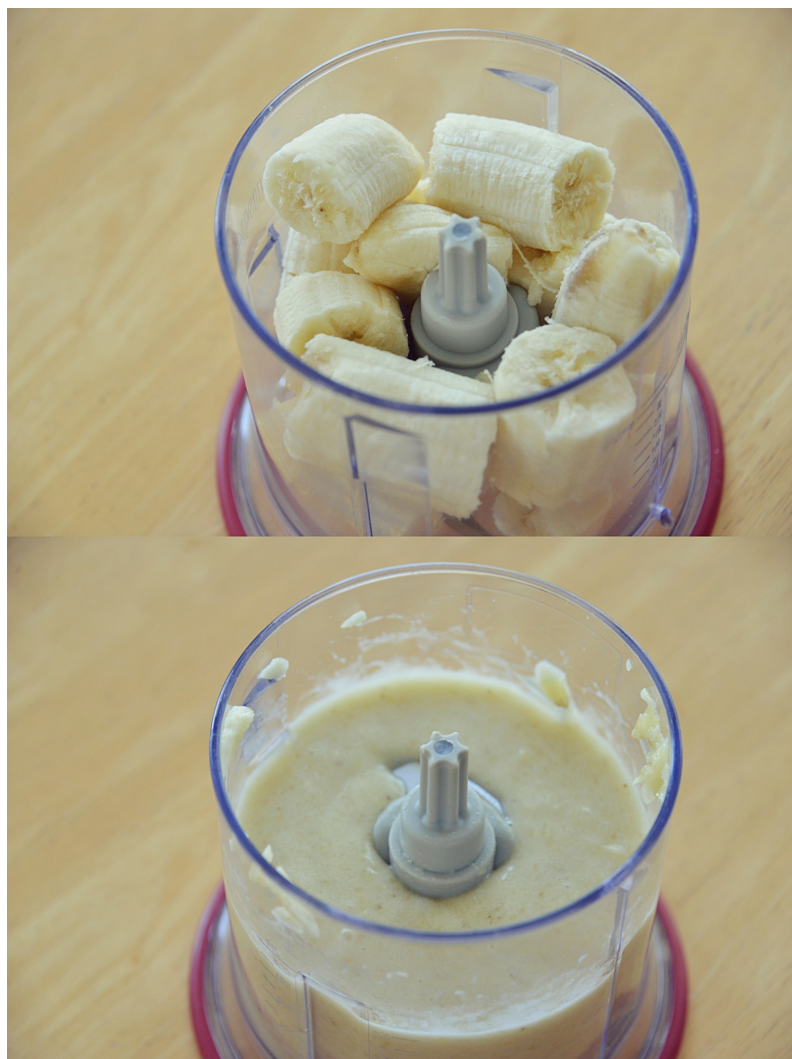
**+ na Kruszonkę**

2 łyżki roztopionego masła  
1/4 szklanki cukru  
3 łyżki mąki



### **Wykoananie:**

Zaczynamy od zgniecenia bananów. Ja robie to zwykle w blenderze, ale jak lubicie większe kawałki to wystarczy ubijaczka do ziemniaków.



Następnie łączymy suche składniki tzn. mąkę, cukier, sodę i proszek do pieczenia razem, a mokre tzn. jajka i roztopione masło razem, potem dodajemy do składników mokrych naszą masę bananową.



Teraz łączymy wszystkie składniki razem, mokre oraz suche.  
Jeśli macie ochotę możecie dodać pokrojoną czekoladę, lub  
pokrojone orzechy.  
Ja zawsze dodaję czekoladę, albo tzw. karmelkowe "bites".



Odstawiamy masę na bok i bierzemy się za zrobienie kruszonki. Wszystkie składniki po prostu dokładnie mieszamy, aby powstały "okruchy chleba".



Masę na muffinki przelewamy do papilotek, zazwyczaj wypełniamy je do 3/4 wysokości, ja lubię gdy muffinki są wyrosnięte ponad papilotki więc nakładam troszkę więcej. Następnie posypujemy nasze nieupieczone babeczki masą na kruszonkę. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do 180°C przez około 18-20 minut, w zależności od wielkości waszych babeczek.



**SMACZNEGO z za oceanu!**



PS. Nie zapomnijcie odwiedzić mojego brata kanału na YouTube  
oraz LIKE'nąć jego fanpage!

<https://www.facebook.com/W-samochodzie-u-Szymona-533450026821860/?fref=ts>