

Bananowe muffinki z kruszonką

Kochani moi drodzy ! Dzisiaj przedstawiam Wam ulubiony przepis mojego męża! Pyszniutkie, idealne, wilgotne w środku, ale crunchy na wierzchu... bananowe mufinki, 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 mufinki 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

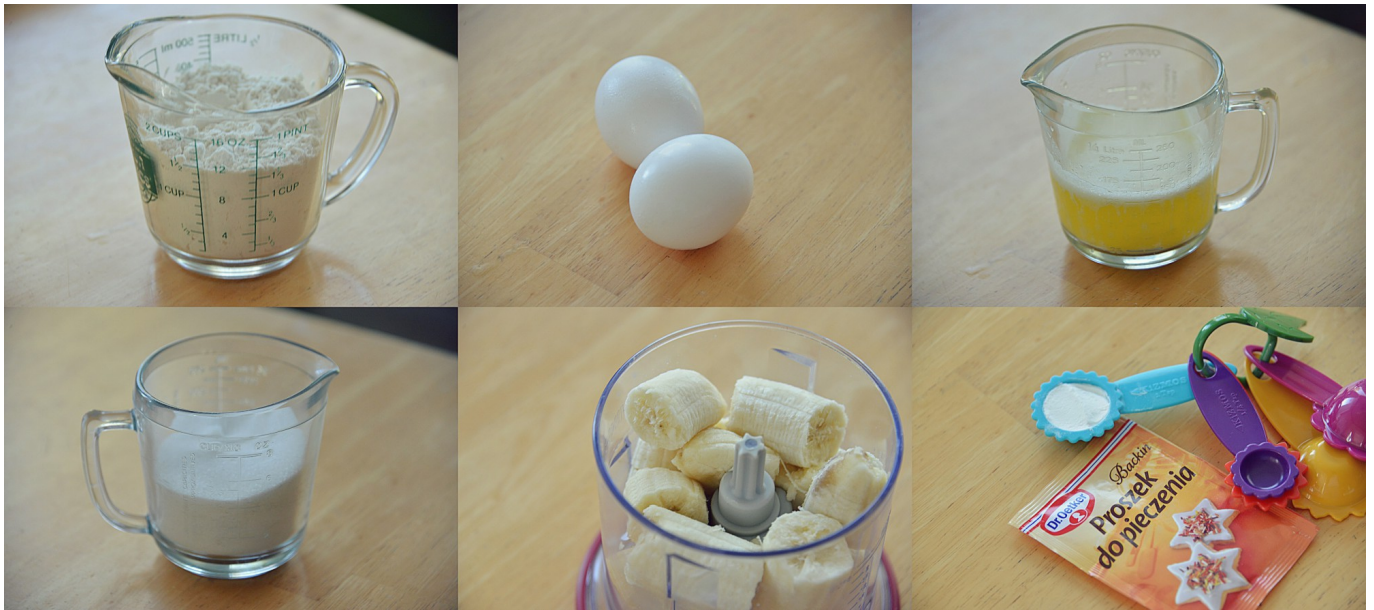
Składniki:

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>

Goodbye Party – ostatnie chwile w Polsce

Oj jak ciężko powrócić do nawyku ciągłego dodawania postów... szczególnie gdy życie tutaj to ciągła bieganina, lub choroba, która trzyma mnie pod kocem dniem i nocą. Wracając do tematu ...Przed wyprawą z Polski postanowiłam zrobić małą damską imprezkę dla moich najbliższych dziewczyn. Nie wszystkim udało się dojechać, ale kobitki, które dojechały dotrzymały wszystkim świetnego towarzystwa! Kolację przygotowałam po Maniaczkowemu, jak to ja... Przygotowałam pieczone łódeczki ziemniaczane, zapiekane cannelloni ze szpinakiem i fetą, sałatę cezara i na deser pyszne tiramisu<3 Było pysznie, a przede wszystkim cudownie się rozmawiało, bo właściwie siedziałyśmy przy stole na tarasie od zmroku do świtu ! ☐ Mam nadzieję, że w przyszłym roku uda nam się powtórzyć takie damskie spotkanie, bo ja mam niedosyt! Co więcej, nie obyło się bez miliona zdjęć.

Chyba miło będzie pooglądać i wrócić do tej cudownej letniej pogody w Polsce! Ja sama przygotowując zdjęcia do tego posta, przypominałam sobie jak cudownie jest w moim kochanym Rzeszowie, a przede wszystkim jak bardzo tęsknie za moim rodzinnym domem. Łezka się w oku kręci, jak tylko myślę o tych ciepłych wieczorach przy kominku w dużym pokoju... i tylko w uchu słyszę jak tato woła z góry " Martyś !!! Zrobiłabyś nam ...?" Nie musiał kończyć, od razu wiedziałam, że trzeba nastawić czajnik na ciepłą herbatkę z cytryną. Czasem nie chciało mi się nawet wstawać z kanapy, ale zaraz w głowie miałam myśli, że przecież Mama z Tatą mnie wychowali, przewijali mi pieluchy jak się obsikałam czy ... , zawsze byli dla mnie, a co ja im mam teraz głupiej herbatki nie zrobić ! Oj ale mi się tęskni, za tą piękną wrzosową kuchnią <3

Trochę się rozmarzyłam! Czas wrócić do posta o imprezce pożegnalnej! Do życia tutaj w Dallas, studiów, a przede wszystkim bycia mężatką jeszcze wrócę ! :)

Zapraszam Was na zdjęcia !























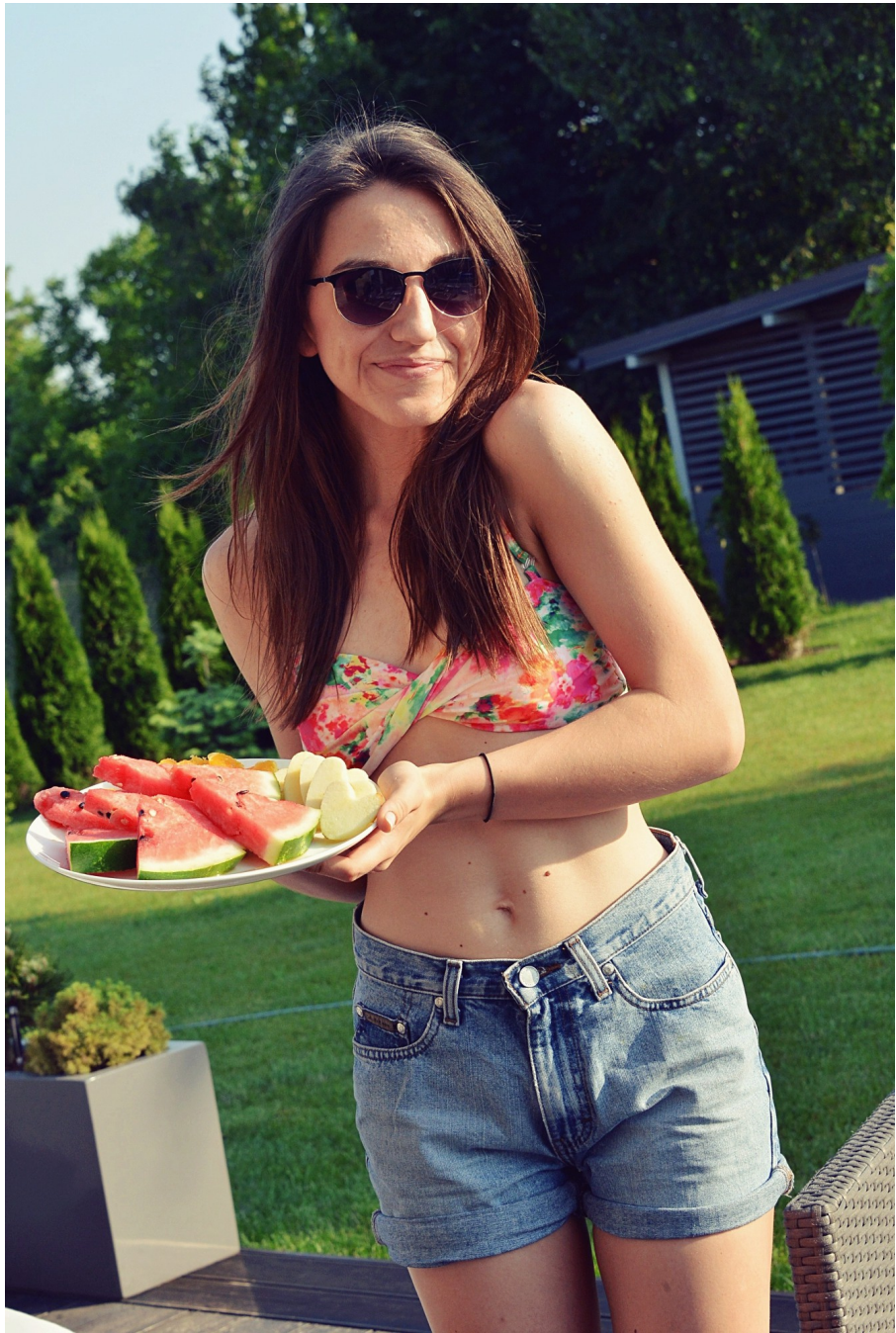




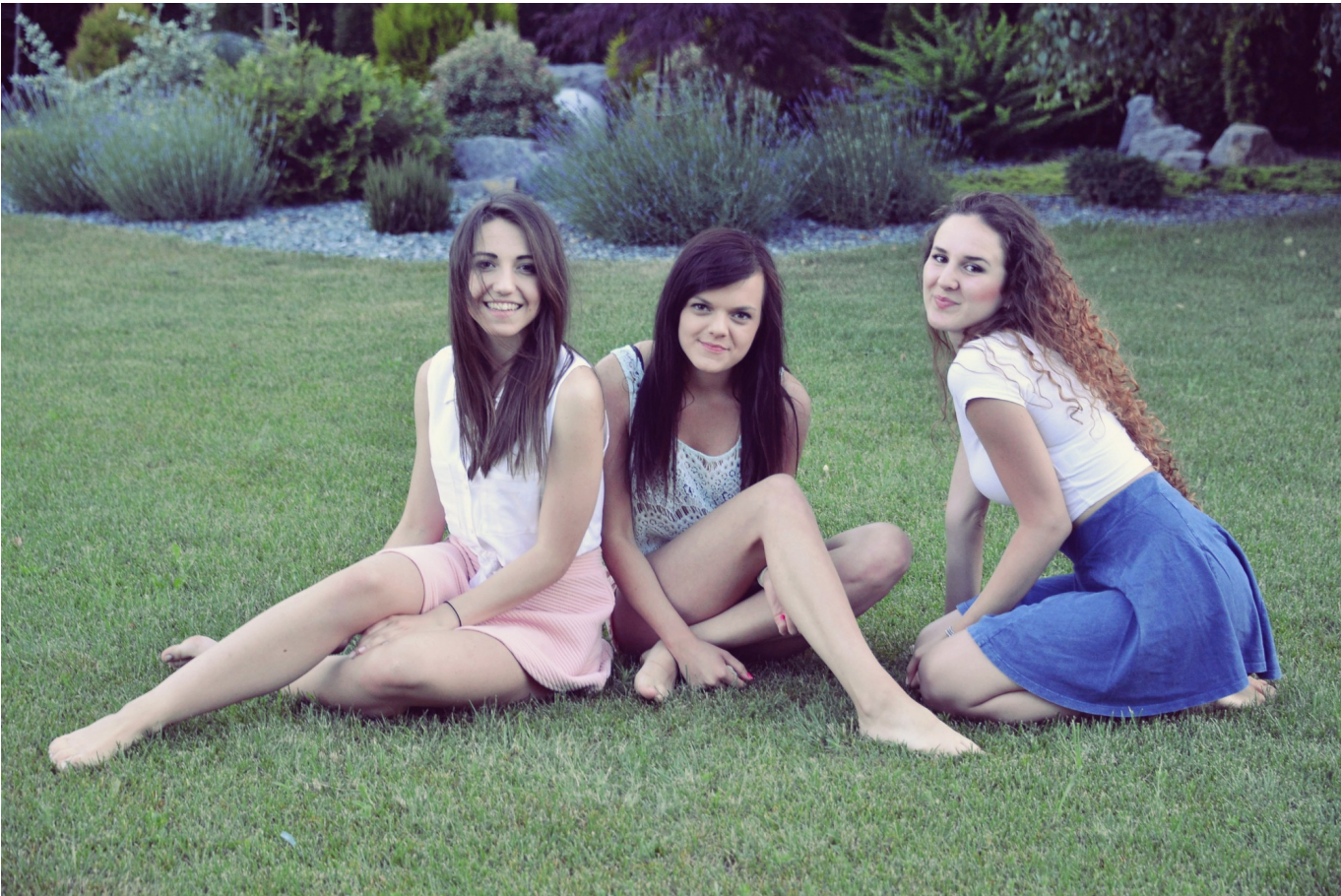
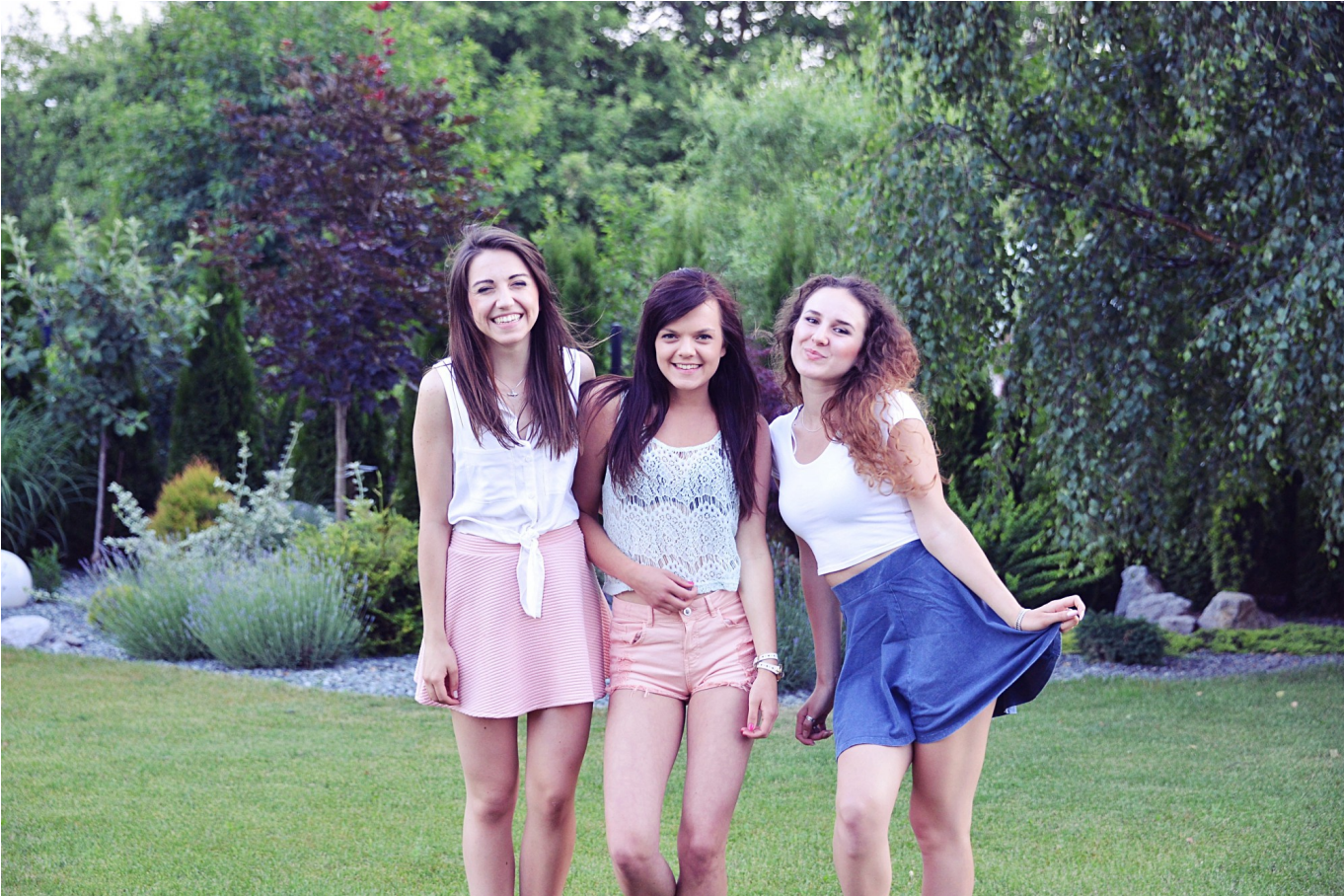
















Gdy już zaszło słońko, przyniosłyśmy lampę z dużego pokoju i siedziałyśmy i gadałyśmy i gadałyśmy i gadałyśmy... pod koczkami! <3









A o 6 rano było tak...







Jeszcze raz całuję i ściskam moje kochane dziewczyny, te które dojechały i te które nie dały rady! Kocham Was całym serduchem i do zobaczenia w czerwcu ! <3

Podsylam linki do przepisów z pysznej kolacji...

Tiramisu w pucharkach

Muszelki ze szpinakiem i fetą

Pieczone ziemniaczki

Sałatka Cezara