

Bananowe muffinki

“Często-gęsto” zdarza mi się kupić banany a potem nawet nie zdążę ich zjeść bo już są pociemniałe, brzydkie i człowiek wcale nie ma na nie ochoty... Jest na to świetne rozwiązanie, które od jakiegoś czasu z ogromnym zapałem stosuje! Taki pomysł na wykorzystanie tych miękkich bananów to idealny sposób na prosty lunch, drugie śniadanie czy podwieczorek! Kto nie lubi sobie od czasu do czasu umilić dnia szybkim pieczeniem i pysznymi muffinkami. Czekoladowa polewa rozpływa się w ustach ! MNIAM MNIAM MNIAM ! Nie ma sensu nawet Was namawiać to po prostu sprawdzony przepis, który warto zapisać !

BANANOWE MUFFINKI

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

Składniki:

1 kostka masła
2 jajka
2 szklanki mąki
2 szklanki pokrojonej (deserowej) czekolady
1/4 szklanki mleka
2 łyżeczki proszku do pieczenia
3 dojrzałe banany
kilka kropelek aromatu waniliowego
3/4 szklanki brązowego cukru



Zaczynamy:

Mąkę przesiewamy przez sitko razem z proszkiem do pieczenia.



Dodajemy wszystkie składniki, oprócz bananów i czekolady.

MIKSU MIKSU MIKSU



Banany obieramy i kroimy w małe kawałki.



Wrzucamy do miski i dusimy dusicielem.



Dodajemy do masy wraz z czekoladą i mieszamy.



Ja w tym momencie nie potrafię powstrzymać się od próbowania masy.

Nakładamy do foremek na babeczki i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 15-20 minut.



Gdy babeczki są już złociste, wyciągamy je i odstawiamy do wystygnięcia.



Ja dodatkowo rozpuściłam czekoladę i polałam muffinki.



Starłam też białą czekoladę...



Po prostu nie mogłam się oprzeć.



Gdy ozdobicie muffinki czymś, na co macie ochotę, możecie w końcu wszystko schrupać !

SMACZNEGO !!!

