Bananmuffins med hasselnøtter og ostekrem



Ingredienser

Bananmuffins:
2 store egg
175 g sukker
1,5 dl most banan
125 g smør
1 ts vaniljeekstrakt
0,5 ts natron
0,5 dl rømme
2,5 dl hvetemel
75 g hakkede hasselnøtter

Ostekrem:
200 g kremost
50 g smør
3 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker. Rør i most banan og smeltet smør. Bland deretter i resten av ingrediensene.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Det skal bli ca 12 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Rør sammen mykt smør med kremost og melis.

Smør osterkremen oppå muffinsene.

Tips

Bruk godt modne bananer - det gir best smak. Banan moses raskt med stavmikser. 1,5 dl most banan tilsvarer ca 1,5 stk.

Disse cupcakesene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins-med-hasselnotter-og-ostekrem