Bananmuffins med nøtter

Ingredienser



3 egg
2 dl sukker
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
100 g smør
1 stor banan eller 1,5 medium (175 g uten skall)
25 g hasselnøtter

Pynt:
25 g hasselnøtter
små papirformer

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Bland smøret i eggedosisen sammen med det tørre. Mos bananen med en stavmikser og bland i. Hakk nøttene fint og rør i til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll formene 3/4 fulle. Vær forberedt på at deigen er nokså tynn. Dryss noen finhakkede nøtter over muffinsene til pynt.

Sett muffinsbrettet på en rist og stek muffinsene midt ovnen ved 180°C i 15 min. Avkjøl litt. Løsne muffinsene fra muffinsbrettet ved å skjære langsmed kanten med en skarp kniv. Hvelv muffinsene ut av brettet.

Tips

En middels stor banan veier ca 110-125 g uten skall, så kjøp for sikkerhets skyld 2 stk og bruk det du må for å få 175 g.

Hvis du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer, og ikke fylle muffinsformene for fulle.

Muffinsene er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins-med-notter