Sjokolademuffins med banan og appelsin

Ingredienser



2 egg
3 dl sukker
2 bananer
2,5 dl yoghurt naturell
5 dl hvetemel
2 ss bakepulver
1 ss vaniljesukker
2 ss kakao
1 appelsin - saft og skall
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og tilsett. Rør deretter inn yoghurt og revet appelsinskall. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland det tørre inn i deigen vekselsvis med presset appelsinsaft (ca 1 dl). Rør til slutt i hakket kokesjokolade.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene (se tips). Stekes på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl muffinsene litt i formen. Løsne dem forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv og hvelv dem så ut av muffinsbrettet.

Tips

Muffinsene får finest fasong hvis du setter papirformer i muffinsbrett. Da kan du fylle formene nokså fulle og du får store, flotte muffins slik som på bildet. Har du

ikke muffinsbrett, kan du bruke doble papirformer. Du får da litt flere og mindre muffins som trenger noe kortere steketid.

Muffinsene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademuffins-med-banan-og-appelsin