Cornflakesmuffins med banan

Ingredienser



5 dl cornflakes
1 dl melk
0,5 dl nøytral olje
1 egg
2 store, modne bananer (se tips)
100 g brunt sukker
1 ss bakepulver
1 ts kanel
3 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Ha cornflakes i en bolle og hell over melk og olje. La dette stå i 5 min og bløtgjøre seg. Tilsett lettpiskede egg og most banan (bruk gjerne stavmikser til å mose bananene). Rør inn brunt sukker, bakepulver, kanel og til slutt hvetemel.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll hullene 3/4 fulle med deig.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200 °C i ca 20 minutter.

Tips

Det er riktig at det skal være 1 ss bakepulver i oppskriften (ikke skrivefeil for ts).

Jeg bruker 2 skikkelig store bananer, alternativt kan du bruke 3 middels store. Husk at de bør være skikkelig godt modne for at det skal bli god banansmak på muffinsene.

Muffinsene blir flotte hvis du bruker muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke doble papirformer i stedet. Ikke fyll formene for fulle, ellers renner deigen over under steking. Du vil da få flere og mindre muffins, som trenger litt kortere steketid.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cornflakesmuffins-med-banan