Bananmuffins med sjokolade og mandler

Ingredienser



100 g smør
150 g sukker
2 store egg
2 modne bananer
1 dl melk
3 ts bakepulver
300 g hvetemel
100 g mandler
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Mos bananene og rør i sammen med melk. Sikt i hvetemel og bakepulver. Bland til slutt inn hakkede mandler og sjokolade.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fyll deigen i formene. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt). Avkjøl muffinsene en stund i formen før de forsiktig løsnes og hvelves ut av formen.

Muffinsene smaker aller best nystekt!

Tips

Muffinsene får ekstra fin fasong dersom du har papirformer i et muffinsbrett. Da kan du fylle opp formene og du får store og fine muffins, slik som på bildet. Har du ikke muffinsbrett bør du bruke doble papirformer og ikke fylle formene mer enn 3/4 fulle.

Du kan også lage en rund kake av denne oppskriften. Bruk da en rund kakeform som er 24 cm i diameter. Ha bakepapir i bunnen av formen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 45 min.

Muffinsene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins-med-sjokolade-og-mandler