Det søte liv...

Bananmuffins m/ peanøtter & sjokoladesaus

Ingredienser



180 g hvetemel
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
100 g sukker
1/4 ts kanel
1/4 ts muskat
3 modne bananer
3/4 dl matolje (se tips)
2 ss grovt peanøttsmør
1 stort egg
100 g peanøtter

Pynt:
tørkede, søte bananskiver
tørket papaya
peanøtter
kakestrøssel
sjokoladesaus (Freia)

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver, natron, sukker og krydder i en bakebolle.

Mos bananen i en annen bolle (dette går raskt om du bruker stavmikser). Bland bananmosen med matolje, peanøttsmør og egget til en puré.

Bland puréen i melblandingen og rør i grovt hakkede peanøtter til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fyll deigen i muffinsformene.

Stek ved 200°C i ca 20 min. Avkjøl muffinsene i formen i et par minutter før de forsiktig tas ut. Avkjøl helt.

Hell sjokoladesaus over de kalde muffinsene før servering og pynt etter ønske.

Tips

Bruk matolje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

Pass på å bruke godt modne bananer når du baker. Det gir definitivt best smak!

Det er lurt å bruke muffinsbrett med papirformer inni. Da holder muffinsene formen under stekingen og de blir lette å få ut av formen etterpå.

Muffinsene er fine å fryse uten sjokoladesaus og pynt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins-m-peanotter-sjokoladesaus