Sjokobananmuffins med marsipan og kokos

Ingredienser



70 g smør
75 g kokesjokolade
2 bananer
150 g yoghurt naturell
2 store egg
1 ss honning
100 g marsipan
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
1 ts kanel
100 g sukker
250 g hvetemel
50 g kokos

Fremgangsmåte

Start med å smelte smør i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte sammen med smøret. Rør blandingen jevn.

Ha bananer, yoghurt, egg, honning og oppsmuldret marsipan i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til du får en jevn og klumpfri masse. Ha massen i en bakebolle og rør i sjokoladesmøret. Bland deretter i de tørre ingrediensene. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet.

Fyll deigen i muffinsformer, ca 3/4 fulle. Sett gjerne papirformer i muffinsbrett, da holder muffinsene fasongen bedre. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-25 min (avhengig av størrelse, sjekk med kakenål). Avkjøles litt før servering.

Tips

Muffinsene er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokobananmuffins-med-marsipan-og-kokos