Bananmuffins med honning og rosiner

Ingredienser



200 g smør
100 g sukker
100 g honning
2 ts vaniljesukker
3 egg
1 moden banan
1 dl lyse sultanarosiner
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl melk

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker, honning og vaniljesukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland inn most banan.

Vend rosiner i 1 ss av hvetemelet (dette forhindrer at rosinene synker til bunns under stekingen).

Sikt sammen resten av melet og bakepulver. Rør det tørre inn i deigen vekselsvis med melken.

Vend inn rosinene med det resterende melet inn i deigen til slutt.

Fyll deigen i muffinsformer så de blir ca 3/4 fulle. Oppskriften gir som sagt ca 10 store muffins eller 20 muffins hvis du bruker former i ordinær størrelse.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 minutter dersom de er store og 12-15 minutter hvis de er i normal størrelse.

Avkjøl muffinsene i noen minutter før de forsiktig tas ut av formene.

Tips

Lyse rosiner (sultanarosiner) har søt og mild smak og passer best til disse muffinsene.

Muffinsene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins-med-honning-og-rosiner