Oboymuffins med bananskiver



Ingredienser

2 egg
1,5 dl sukker
100 g smør
1,5 ts bakepulver
3 dl hvetemel
1 dl melk
9 ss Oboy sjokolademelkpulver
2 bananer

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Smelt smøret og avkjøl litt. Vend smøret i eggedosisen. Sikt mel, bakepulver og sjokolademelkpulver. Rør dette i deigen vekselsvis med melken.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fyll deig i formene slik at de blir ca halvfulle. Trykk noen bananskiver ned i deigen i hver muffins.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 25 min. Avkjøl muffinsene litt i formen før de forsiktig hvelves ut.

Tips

Det er et veldig godt tips å ha papirformer i muffinsbrett. Da holder muffinsene fasongen mye, mye bedre. Har du ikke muffinsbrett må du bruke doble papirformer og passe nøye på at du ikke fyller formene for fulle.

Oboy kan fint byttes ut med Nesquick eller lignende sjokolademelkpulver

Muffinsene smaker best lunkne og nystekte!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/oboymuffins-med-bananskiver