Banana Chocolate Chip Cupcakes



Ingredienser

Banana Chocolate Chip Cupcakes:
3 store egg
2,5 dl sukker
1 dl brunt sukker
180 ml matolje (se tips)
2,5 ts vaniljeessens
1 ss kanel
1 ts salt
1 ts natron
0,5 ts bakepulver
4 store, modne bananer
7 dl hvetemel
2 dl chocolate chips (se tips)

Vanilla Marshmallow Frosting:
125 g smør
120 g kremost
3/4 dl marshmallow fluff (se tips)
1 ts vaniljeessens
0,5 ts kanel
500 g melis

Pynt:
sjokoladestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg, sukker og brunt sukker luftig. Tilsett olje, vaniljeessens, kanel, salt, natron og bakepulver. Mos bananene (dette gjøres raskt med stavmikser) og bland i. Bland chocolate chips med litt av melet (dette forhindrer at de synker til bunns i muffinsene under stekingen). Ha resten av hvetemelet i deigen og bland til deigen er klumpfri, men ikke rør mer enn nødvendig. Vend til slutt i de melete chocolate chipsene.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Til frostingen piskes mykt smør og kremost sammen med resten av ingrediensene. Bruk en håndmikser e.l. så kremen blir skikkelig luftig.

Ha kremen i en kakesprøyt og sprøyt vakre topper oppå de kalde muffinsene. Dryss over sjokoladestrøssel til pynt.

Tips

Marshmallow fluff er et amerikansk produkt som foreløpig kan være litt vanskelig å få tak i hos norske matvarebutikker. Produktet selges på plastikbokser med skrukork og er som et tykt, klissete skum som smaker deilig og søtt av marshmallows. Finnes i hvit og rosa farge. (Hvis du googler produktet, ser du bilder av hvordan det ser ut.) Jeg har kjøpt marshmallow fluff i en liten dagligvarehandel som ligger i Klingenberggaten i Oslo, men vet at også noen av de store kjedene fører produktet (blant annet Centra). Fås også kjøpt i nettbutikken www.kakeboksen.no.

Alternativt til marshmallow fluff kan du smelte vanlige marshmallows i mikro. Det gir omtrent samme smak. Beregn da ca 6-7 store marshmallows til denne oppskriften på frosting.

Som chocolate chips brukte jeg mørke sjokoladelinser (70% kakaoinnhold) fra Freia. Det går fint å bruke grovt hakket mørk sjokolade i stedet.

Jeg har pyntet mine cupcakes med mørkt sjokoladestrøssel. Du får kjøpt dette i mange nettbutikker (se tips blant "Lenker" på startsiden). Det går selvfølgelig bra å bruke annet sjokoladestrøssel også, eller rett og slett finhakket mørk sjokolade.

"Banana Chocolate Chip Cupcakes" er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banana-chocolate-chip-cupcakes