Det søte liv...

Sweet Banana Cupcakes



Ingredienser

50 g smør
2 modne bananer
150 g sukker
1 egg
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
250 g hvetemel

Ostekrem:
200 g kremost
50 g smør
3 dl melis

Pynt:
gule banangodteri

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser). Rør i sukker, vaniljesukker, det avkjølte smøret og lett sammenpisket egg. Sikt i hvetemel og bakepulver og bland deigen forsiktig sammen (rør så lite som mulig).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl.

Pisk sammen ingrediensene til ostekremen så den blir luftig. Smør eller sprøyt ostekrem på hver muffins og pynt med gule banangodteri.

Tips

De gule Smiley muffinsformene som du ser på bildet får du blant annet kjøpt hos www.cacas.no.

Gule bananer er en form for skumgelébananer som er hvite inni og gule utenpå. Fås som regel kjøpt i løsvekt i butikker og kiosker der de selger smågodt.

Disse cupcakesene kan fryses, men helst uten de gule bananene. De blir harde og mister farge når de har vært fryst.

- -

-Tenker du det samme som meg B1?
-Ja B2! ....(stillhet) hva tenker du egentlig på B1?

- -

BANANER I PYJAMAS

"Bananer i pyjamas, de skojar och står på
Bananer i pyjamas, de kommer två och två
Bananer i pyjamas, de jagar björnar små
för de vil så gärna kramas, vilket fasligt sjå!"

(Introsang til barneserien "Bananer i pyjamas", her i den svenske versjonen.)

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

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