Muffins med blåbær og banan

Ingredienser



♥ 6 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 stort egg
♥ 1,5 dl melk
♥ 2 modne bananer (se tips)
♥ 1,25 dl olje (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- -
♥ 200 g store blåbær

Pynt:
♥ 50 g store blåbær
♥ 2 ss store havregryn

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver og sukker i en bolle. Bland 150 g blåbær i det tørre (dette forhindrer at blåbærene synker til bunns i muffinsene under stekingen).

I en annen bolle pisker du lett sammen egget med melken, olje og vaniljeessens. Bland i moste bananer (jeg moser dem raskt med stavmikser).

Ha så det våte i det tørre. Rør deigen forsiktig sammen med en sleiv eller slikkepott. Det er om å gjøre å ikke røre mer enn nødvendig og uten å knuse blåbærene, bare

nok til at deigen er blandet sammen og klumpfri (se tips).

Sett papirformer i muffinsbrett. Dette er lurt for at muffinsene skal holde fin fasong under stekingen mindre du bruker stive muffinskopper (se tips).

Fordel noen blåbær til på toppen av hver muffins og dryss til slutt over litt store havregryn på hver muffins.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 min for muffins av vanlig størrelse og 25-30 min hvis du har brukt store muffinsformer. Muffinsene skal være gjennomstekte i midten (sjekk med kakenål) og være gyldne på overflaten.

Serveres varme eller avkjølte 🙂

Tips

♥ Antall muffins avhenger selvsagt alltid av hvor store former du bruker. Tilpass steketiden tilsvarende, jo større former jo lenger steketid trenger muffinsene for å bli gjennomstekte i midten. Jeg brukte denne gangen muffinsformer av normal størrelse. Jeg varierte med to typer former: Disse kule papirformene krever muffinsbrett, så fasongen holder seg under stekingen. Alternativt kan du bruke stive cupcakeformer som du kan sette rett på stekeplaten uten at du behøver muffinsbrett.

♥ Husk at du bør bruke olje med nøytral smak, slik som solsikkeolje og rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

♥ Skikkelig søte og modne bananer gir best smak på disse muffinsene.

♥ Det er lekkert å ha noen blåbær oppå muffinsene før steking, som da vil synes på toppen av de stekte muffinsene.

♥ Jeg synes store havregryn blir peneste oppå muffinsene, men smaksmessig kan du selvsagt like gjerne bruke små havregryn.

♥ Disse muffinsene holder seg myke og gode i flere dager om du pakker dem godt inn i plast. De er også kjempefine å ha i fryseren.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/muffins-med-blabaer-og-banan