Sjokolade- og bananmuffins



Ingredienser

- ♥ 3 godt modne bananer
- ♥ 125 g smør
- ♥ 2 ss kakao
- ♥ 150 g brunt sukker
- ♥ 1 stort egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 150 g hvetemel
- ♥ 150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Mos bananene (se tips).

Smelt smøret og bland i kakaopulveret så det løser seg godt opp. Rør sjokoladesmøret inn i bananmosen. Bland deretter i brunt sukker, sammenvispet egg, vaniljeekstrakt og natron - og deretter hvetemelet (se tips).

Hakk kokesjokoladen grovt og vend sjokoladebitene inn i deigen til slutt.

Fordel deigen i muffinsformer så de blir ca. 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 minutter, eller til du ser med en kakenål at kakene er gjennomstekte i midten.

Tips

♥ Jeg bruker stavmikseren når jeg moser opp bananene, men har du ikke det, kan du også mose bananene til mos med en gaffel. Det er viktig at du bruker godt modne bananer for å få god og søt banansmak på kaken.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at du har tilsett hvetemelet, bare nok til at deigen blir blandet. Det gjør at kaken blir luftig og veldig myk i konsistensen.

♥ Hvis du vil, kan du glasere muffinsene med sjokoladeglasur (dette lager du lett ved å smelte 100 g kokesjokolade i 0,5 dl kokende varm kremfløte) eller lage en sjokoladekrem (se flere ulike oppskrifter her på Det søte liv).

♥ Muffinsene holder seg myke i flere dager om de pakkes inn i plast. De er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolade-og-bananmuffins