Bananmuffins med Nutella



Ingredienser

♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 3 modne bananer
♥ 1 stort egg
♥ 75 g smør

Fyll:
♥ 2 dl Nutella

Pynt:
♥ 0,5 dl store havregryn

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver, sukker og kanel i en bolle.

Mos bananene i en annen bolle (jeg bruker stavmikser til dette). Bland egget med bananmosen. Smelt smøret og ha også dette i bananmosen.

Ha i det tørre og vend forsiktig rundt i deigen til den blir jevnt blandet (ikke rør mer enn nødvendig, se tips).

Sett papirformer i et muffinsbrett.

Fyll muffinsformene halvfulle med deig. Legg på en stor teskje Nutella. Dekk med resten av deigen. Dryss over havregryn til pynt.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Bruk skikkelig modne bananer for å få god banansmak på muffinsene.

♥ Nutella kan byttes ut med Nugatti hvis du foretrekker det.

♥ Ikke rør mer i deigen enn helt nødvendig, og rør for hånd, ikke med kjøkkenmaskin. Dette for å unngå at deigen blir seig og da blir muffinsene tunge og kompakte. Jeg bare vender forsiktig i deigen med en slikkepott til den er såvidt blandet sammen.

♥ Muffinsene smaker aller best helt nystekte synes jeg. Får du muffins til overs, kan de oppbevares innpakket i plast så de holder seg myke. Muffinsene kan også fryses, og kan da tines kort i ovnen så de blir varme og myke igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins-med-nutella