

mufinki bananowe

Przepis dodany przez użytkownika Gospodyni_Ewa



mufinki bananowe, smaczne, szybko się robia, uwielbiaja i dzieci i dorośli

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 1,5 szkl.
- jajka - 2 szt.
- margaryna - 10 dag
- banany - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- cukier - 0,5 szkl.
- soda - 0,5 łyżeczka(i)
- mleko - 0,5 szkl.

Przydatne akcesoria:

mikser, papilotki lub foremki metalowe ew, blacha do muffinek

Etapy przyrządzania:

- 1.** banany kroimy na małe kawałeczki, dodajemy roztopioną ciepłą margarynę i miksujemy dodajemy jajka, mleko . Mąkę, sodę i proszek do pieczenia mieszamy z cukrem i wszystkie składniki dodajemy do masy. Dokładnie miksujemy do powstania jednolitej konsystencji. Na koniec do masy dodajemy pokrojoną w kostkę czekoladę.

Papilotki umieszczamy w formie na muffinki i wypełniamy je masą. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 20 minut. Studzimy na zewnątrz piekarnika.

ja użyłam metalowych foremek do babeczek

2.



można podawać na ciepło, bardzo dobre na drugie śniadanie

Jak podawać?

na zimno lub gorąco

Uwagi:

można dodać czekoladę pokruszoną do surowego ciasta