




przepisy.pl

Muffiny z bananami, truskawkami i białą czekoladą



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 160 gramów
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka
- banan - 3 sztuki
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- soda - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- mąka - 300 gramów
- truskawki - 25 dekagramów
- biała czekolada - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. W większym rondelku rozpuścić Kasię.
2. Ściągnąć z palnika, dodać cukier, wanilię, banany, rozgnieść je widelcem.
3. Wlać śmietanę, dodać jajka i wymieszać. Dodać sodę, proszek, mąkę, wymieszać.
4. Na końcu wrzucić truskawki i białą czekoladę, wymieszać.
5. Formę do muffinek wyłożyć bibułkami. Nałożyć do nich gotowe ciasto (nie do pełna, urosną).
6. Piec około 20 minut w temperaturze 180° C, aż będą miały kolor jasnożółty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl