



przepisy.pl

Muffiny bananowe z kokosem



30 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka - 1.25 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 0.25 łyżeczek
- banan - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 110 gramów
- cukier - 0.6 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- wiórki kokosowe - 0.75 szklanek

Wskazówki pieczenia:



25 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. W jednej misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą.
2. W drugiej roztrzepać jajka z cukrem, rozgniecionymi bananami, roztopioną i ostudzoną Kasią, wanilią i 1/2 szklanki wiórków kokosowych.
3. Połączyć zawartość obu misek i lekko, niedokładnie wymieszać.
4. Nałożyć łyżką do foremek muffinkowych i posypać po wierzchu resztą wiórków kokosowych.
5. Piec ok. 25 minut w temperaturze 180 st. C.

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