





przepisy.pl

Pełnoziarniste muffiny bananowe z czekoladą



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- banan - 2 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- mąka pszenna pełnoziarnista - 1 szklanka
- zmielone orzechy laskowe - 60 gramów
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- czekoladowe kropki do zapiekania - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgnieść banany widelcem. Roztopić Kasię. Roztrzepać mikserem jajka z przestudzoną Kasią i rozgniecionymi bananami.
2. W drugim naczyniu wymieszać wszystkie suche składniki oprócz czekolady.
3. Wsypać do masy jajecznej i całość wymieszać tylko do połączenia składników.
4. Na końcu wsypać kropelki czekoladowe i jeszcze raz delikatnie wymieszać.
5. Blachę do muffinek wyłożyć papierowymi papilotkami.
6. Napełnić je do 3/4 wysokości.
7. Piec 20 minut w temp. 180 °C
8. Przed wyjęciem sprawdzić patyczkiem (powinien być suchy), czy się upiekły. Wystudzić na kracie kuchennej.

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