

Muffinki

Przepis dodany przez użytkownika russet

bananowe polane czekoladą ;) potrzeba 24-36 papierowych foremek do muffinek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło lub margaryna - 10 dag
- cukier waniliowy - 1 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- banany - 2 szt.
- gorzka czekolada - 1 i 1/2 tabliczki (o
- mąka - 25 dag
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżka(i)
- płatki owsiane - 4 łyżka(i)
- cukier - 2 łyżka(i)
- płynny miód - 3 łyżka(i)
- jajko - 1 szt.
- maślanka - 175 ml
- świeżo starta gałka muszkatołowa - 1/4 łyżeczka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Masło przełożyć do rondelka i stopić. Wystudzić. Banany obrać i natychmiast skropić sokiem z cytryny, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i gałką muszkatołową. Dodać płatki owsiane, cukier i cukier waniliowy. Wlać stopione masło i miód. Dołożyć starte banany. Wszystkie składniki starannie mieszać drewnianą łyżką powoli dolewając maślanke. Papierowe foremki do muffinek złożyć po 2-3szt. W środku posmarować tłuszczem i oprószyć bułką tartą. Napełnić do 2/3 wysokości przygotowanym ciastem. Ustawić na płaskiej blasze. Wsunąć do piekarnika rozgrzanego do temp 200°C. Piec ok. 25-30min. Przed wyjęciem sprawdzić nakłuwając drewnianym patyczkiem, czy ciastka są upieczone. Połamać na kawałeczki jedną tabliczkę czekolady, stopić w gorącej kąpieli wodnej. Pozostałą czekoladę zetrzeć na grube wióry. Wystudzone muffinki ostrożnie wyjąć z foremek. Polać stopioną czekoladą i zanim ostygną posypać wiórkami.