

Muffinki bananowe z czekoladowymi zakrętami - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3981**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 240 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki soli
- 200g roztopionego masła
- 120g cukru
- 4 jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 duży banan
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 30g roztopionej gorzkiej czekolady
- DODATKOWO: 1 banan, pokrojony na plasterki

Sposób przygotowania:

- 1 W miseczce kroimy banana i dodajemy łyżeczkę soku z cytryny, widelcem miażdżymy na puree. Do kolejnej miseczki dodajemy jajka oraz cukier i miksujemy na jasną i puszystą masę. Następnie dodajemy ekstrakt i puree z banana, ponownie miksujemy. Mąkę połączoną razem z proszkiem oraz solą dodajemy stopniowo do wcześniej przygotowanej masy. Na koniec dodajemy roztopione masło, miksując do uzyskania jednolitej masy. Formę na muffinki wykładamy papilotkami i przelewamy do 3/4 wysokości. Dodajemy na wierzch każdej muffinki po kleksie z gorzkiej czekolady, patyczkiem lub wykałaczką lekko rozprowadzamy tworząc zakrętasy oraz po plasterku banana. Pieczemy w temp. 180 C przez 25-30 min. do ze złocenia wierzchu. Smacznego. ILOŚĆ: ok. 12 muffinek

Twoje notatki do przepisu: