

Banan- och chokladmuffins | NyTinat

Vi fick så otroligt goda muffins av kollegan Lena på jobbet för några veckor sedan – saftiga bananmuffins med enorma chokladbitar i! Så fantastiskt gott så nästan knäna vek sig – varför har jag inte kommit på att testa det receptet förut?

När jag och en väninna ordnade en överrasknings-baby shower till vår kanandensiska väninna bakade jag såklart de muffinsarna, tillsammans med ett gäng urgulliga nallekorpor! Resultatet blev lyckat och passande nog riktigt barnsligt gott!



Banan- och chokladmuffins

12 stora "amerikanska" eller ca 24 "normalstora svenska" muffins

2 ägg

3 dl socker

1-2 väl mogna bananer (antalet beror på storleken)

6 dl vetemjöl

1½ tsk bakpulver

½ tsk salt

200 g mjölkchoklad

100 g smör

1¾ dl filmjolk, gräddfil eller mjölk

Sätt ugnen på **175°C**

Smält smöret

Rör banan, socker och ägg till en nästan jämn smet

Blanda ner alla torra ingredienser

Tillsätt smält smör och filmjolk/gräddfil/mjolk

Skär chokladen i grova bitar (ett bra riktmått är ca ½ normalstor chokladruta)

Vänd ner chokladen

Fördela smeten i muffinsformar, gärna ställda i muffinsplåt för bästa form

Grädda mitt i ugnen i ca 12-17 min (normalstora muffins) eller 20-25 min (stora muffins), kontrollera med en potatissticka om de är klara.

Tips:

Testa att byta ut 1 dl av sockret mot 1 dl ljus muscovadosocker eller annat råsocker.

Blanda gärna ljus och/eller mörk choklad efter eget tycke och smak.

Foto: Tina

This entry was posted in Muffins and tagged banan, chocolate chip, choklad, muffins by Tina.
Bookmark the [permalink](#).

