

Babeczki z czekoladą i bananami

Autor: **Rewia**Przepisów: **1166** Ocena: **10032**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1,5 szklanki mąki
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół tabliczki gorzkiej czekolady
- 2 jajka
- pół szklanki oleju
- pół szklanki jogurtu lub maślanek
- pół szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 2-3 rozgniecione dojrzałe banany

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę ścieramy na tarce. W misce mieszamy mąkę, sodę, proszek do pieczenia, na koniec wsypujemy startą czekoladę.
- 2 Do drugiej miski dajemy jajka, olej, jogurt lub maślanek, cukier i cukier waniliowy. Mieszamy.
- 3 Do suchych składników wlewamy mokre. Mieszamy. Na koniec delikatnie łączymy z bananami rozgniecionymi np. widelcem.
- 4 Mieszankę nakładamy do papilotek umieszczonych w foremkach do muffinek, do wysokości 2/3 foremek. Wstawiamy na 20-25 minut do piekarnika nagrzanego do 180°C.
- 5 Czas przygotowania 50 minut. Cena jednej sztuki około 1 zł
- 6 Wartość odżywcza jednej sztuki 302 kcal. Białko 4,8 g/Tłuszcz 12 g/Węglowodany 45 g.

Źródło: Rewia

Twoje notatki do przepisu: