

Bananowe muffinki z białą czekoladą

Autor: **rosse**Przepisów: **234** Ocena: **5732**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Banany dojrzałe, 3 sztuki
- biała czekolada, 100g
- mąka, 180g
- jajka, 2 sztuki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- soda, 1 łyżeczka
- cukier, 100g
- masło, 100g
- jogurt naturalny, 120g
- Ekstrakt waniliowy, 1 łyżeczka
- sól, szczypta
- Polewa:
 - czekolada biała, 100g
 - śmietanka 30%, 50ml

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuścić i ostudzić. Banany rozgnieść albo zmixować. Można odłożyć 12 plasterków banana, które umieścimy w całości w muffinach.
- 2 Czekoladę posiekać na małe kawałki. W jednej misce wymieszać mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę i sól.
- 3 W drugiej misce wymieszać jajka, masło, jogurt, ekstrakt waniliowy i rozgniecione banany. Wlać płynne składniki do suchych, wrzucić czekoladę i wymieszać do połączenia składników.
- 4 Nałożyć masę bananową do foremek, włożyć plasterki bananów. Piec w temperaturze 180-200 st.C przez 25 minut. Zrobić polewę: czekoladę rozpuścić w garnku na małym ogniu wraz ze śmietanką. Polać muffinki.

Twoje notatki do przepisu: