

Babyvenlige blåbærmuffins

Opskrift til 12

Bløde og lækre børnevenlige blåbærmuffins. De er sødet med banan og derfor helt fri for hvidt sukker. De er nemme for de små at holde ved og sidde og spise ved bordet, f.eks. imens man laver aftensmaden. De er gode at tage med på farten, hvis man skal ud på tur og ønsker at tage en snack med.

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

30 min

Ingredienser

- 1 tsk. bagepulver
- 150 g mel
- 150 g havregryn
- 1/2 tsk. salt (kan undlades hvis de udelukkende laves til babyer)
- 4 modne bananer
- 2 æg
- 100 g frosne blåbær
- 50 g smør (meget blødt eller smeltet)

Sådan gør du

1. I en skål blander du bagepulver, mel, havregryn og salt
2. Kom så bananer og æg i en blender og kør rundt.
3. Hæld det over i skålen med melblandingen sammen med de frosne blåbær og den smeltede smør
4. Rør rundt i dejen og hæld den i muffinsforme (jeg brugte silikoneforme og brugte derfor ikke bagepapir)
5. Bag ved 200 grader i 20-25 minutter