

Svampede bananmuffins med chokoladestykker

Opskrift til 12 styks (kan også laves til 15 stk)

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 150 g sukker
- 150 g brun farin
- 6 æggeblommer eller 3 hele æg
- 180 g smør
- 180 g hvedemel
- 1 stor tsk. vaniljesukker
- 1 stor tsk. bagepulver
- 2 tsk. kanel
- 1 godt nip salt
- 3 modne bananer
- 180 g græsk yoghurt eller yoghurt naturel
- 150 g chokoladedrops eller knapper (uden farve) - hvad du foretrækker

Sådan gør du

1. Kom sukker, brun farin, æg og smeltet smør i en skål og pisk det luftigt.
2. I en anden skål blandes mel, vaniljesukker, bagepulver, kanel og salt.
3. Mos bananer med en gaffel og hak chokolade groft, hvis ikke du blot har købt dråber eller knapper.
4. Nu skal æggeblandingen, de meste bananer, græsk yoghurt og chokolade ned til melet (gem lidt chokolade til at komme i toppen af kagerene). Vend det hele sammen med en dejskraber og kom det muffinsforme. Top med lidt chokoladestykker.
5. Bag ved 175 grader i 25 minutters tid
6. Lad dem køle af på en rist.