

## BANANMUFFINS

125 g. sukker

2 tsk. vaniljesukker

2 æg

200 g hvedemel

2 tsk. bagepulver

100 g blødt smør

2 bananer

60 g. mørk chokolade

1. Sukker, vaniljesukker og æg piskes luftigt.
2. Hvedemel vejes af i en anden skål, og blandes med bagepulver.
3. Smør blødgøres, og det er vigtigt, at det er helt blødt, dog uden at være smeltet.
4. Bananerne moses med en gaffel.
5. Hak chokoladen groft.
6. Vend først hvedemel og bagepulver i æggemassen, derefter det bløde smør. Til sidst tilsættes de mosedede bananer og chokolade. Det vendes forsigtigt sammen. Men vær sikker på at den er ensartet så der ikke er lommer af mel tilbage.
7. Fordel dejen i forme med en sprøjtepose eller en ske.
8. Bag dem i en forvarmet ovn ved 180 gr. i ca. 15 minutter (lidt mindre hvis det er mini-muffins)
9. Pynt dem evt. med glasur