

Banan muffins

12 stk.

Ingredienser:

- 75 gr. smør
- 150 gr. rørsukker
- 1 æg
- 145 gr. hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- korn fra 1 vaniljestang
- ½ tsk. salt
- 3 spsk. kakao
- 1½ dl. mælk
- 2 modne, mosedede bananer
- 100 gr. chokolade i små tern



Pynt:

- Flormelis og bananskiver

Smør og sukker røres godt sammen hvorefter ægget tilsættes.

Sigtet hvedemel, bagepulver, salt, vaniljekorn og kakao tilsættes sammen med mælken.

Herefter tilsættes de mosedede bananer og chokoladen. Det hele piskes rigtig godt sammen.

Dejen fyldes i 12 muffin forme og bages i en varm ovn ved 200° i ca. 25 - 30 minutter.

Prøv at stikke i kagerne med en strikkepind eller lignende, for at se om kagerne er gennembagte.

Pynt kagerne med et lille drys flormelis og en skive banan.

God appetit!