

Muffiny migdałowo-bananowe



Aromatyczne i dość zwarte, mało słodkie, więc można po upieczeniu oprószyć cukrem pudrem lub zamiast cukru brązowego dać biały. Mnie smakują z brązowym, bo lubię jego specyficzny smak. Muffiny piekłam dziś rano ze składników, które akurat miałam w domu.

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 miękkie banany
- cukier wanilinowy
- pół szklanki białego cukru
- pół szklanki cukru brązowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki zapachu migdałowego
- 1,5 szklanki mleka
- 1 całe jajo
- 80g Kasi lub masła
- 2 czubate łyżki kakao (naturalnego, ciemnego)

Wykonanie:

1. Banany obieramy i rozgniatamy widelcem na papkę.

2. Mąkę, cukry, proszek do pieczenia oraz kakao wsypujemy do miski i lekko mieszamy.
3. Margarynę roztapiamy i odstawiamy, by odrobinę przestygła. Do drugiej miski wbijamy jajo, dolewamy mleko i miksujemy razem. Po zmiksowaniu wlewamy margarynę i miksujemy ponownie.
4. Do mokrych składników wsypujemy stopniowo suche, miksujemy na wolnych obrotach. Dodajemy papkę bananową i miksujemy ponownie.
5. Blaszke do muffin wykładamy papilotkami, każdą napełniamy ciastem do 3/4 (z tego ciasta muffiny nie rosną wyjątkowo duże). Pieczemy około 35 minut w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza.
6. UWAGA: z podanych proporcji wyszły mi 24 muffinki, pieklam na dwa razy w blaszce po 12 otworów.