



Muffins met banaan en chocolade

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

- 100 g boter
- 175 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- ½ tl kaneelpoeder
- 2 eieren
- 250 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 1 snufje zout
- 2 bananen, rijp
- 50 g chocoladeblokjes
- 50 g gehakte noten

De boter zacht laten worden en met de suiker, de vanillesuiker en de kaneel tot een luchtige, lichte massa opkloppen. De eieren toevoegen en verder kloppen tot de massa een romige consistentie heeft. De bloem, het bakpoeder en zout met elkaar mengen en eronder roeren. De bananen met een vork pletten en met de chocoladeblokjes en de noten onder het deeg mengen.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

Het deeg in de muffinvormpjes doen en de vormpjes op de bakplaat zetten. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 160 °C gedurende 30 Mins

Tips

Voor meer stabiliteit twee muffinvormpjes per muffin gebruiken.





Accessoires

Bakplaat

12–14 muffinvormpjes ø6 cm

