Muffin al cioccolato e banane

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	25 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	12
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

100 g di burro

175 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

½ CT di cannella in polvere

2 uova

250 g di farina bianca

2 CT di lievito in polvere

1 pizzico di sale

2 banane, mature

50 g di cubetti di cioccolato

50 g di noci tritate

Ammorbidire il burro e lavorarlo con zucchero, zucchero vanigliato e cannella fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere le uova e continuare a lavorare il composto fino a ottenere una consistenza cremosa. Mescolare farina, lievito in polvere e sale e incorporarli. Schiacciare le banane con una forchetta e incorporarle all'impasto insieme ai cubetti di cioccolato e alle noci.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

Versare l'impasto nelle formine per muffin e disporle su una teglia. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 160 °C per 30 Min.

Consigli

Per una maggiore stabilità, utilizzare due formine per ciascun muffin.

Accessori

Teglia

12–14 formine per muffin ø6 cm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019