



# Шоколадно-банановые маффины



Приготовление 25 Mins  
Время 30 Mins  
приготовления  
Порции 12  
прибор Comhair SE с 2015 года

## Приготовление

---

100 г сливочного масла  
175 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
½ ч. л. молотой корицы  
2 яйца  
250 г муки пшеничной в/с  
2 ч. л. разрыхлителя  
1 щепотка соли  
2 банана, спелых  
50 г шоколадных кубиков  
50 г колотых орехов

Дать маслу размягчиться и взбить его с сахаром, ванильным сахаром и корицей так, чтобы получилась воздушная, светлая масса. Добавить яйца и продолжать взбивать массу до кремообразной консистенции. Смешать муку, разрыхлитель и соль; добавить, помешивая. Раздавить бананы вилкой и добавить в тесто вместе с шоколадными кубиками и орехами, помешивая.

### **Разогреть рабочую камеру до 160 °C Hot air**

Наполнить тестом формы для маффинов и поставить их на противень. Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Запечь.

### **Put the pastry in**

**Hot air 160 °C в течение 30 Mins**

## Советы

---

Для большей стабильности использовать двухслойные формы для маффинов.





## Аксессуары

---

Противень

12–14 форм для мафинов ø6 см

