

Bananowe muffinki na maślance

20–25 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Formę na muffinki wyłóż papilotkami.
2. Ubij jajka z cukrem na puszystą masę. Następnie powoli wlewaj olej, cały czas mieszając, i dodaj maślankę. Na koniec dodaj rozgniecione banany.
3. Wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, a następnie delikatnie połącz z masą. Ciasto powinno być gładkie i jednolite.
4. Napełnij papilotki ciastem do 2/3 wysokości. Piecz przez 20–25 minut. Muffinki można również przygotować we frytkownicy beztłuszczowej (air fryer). Czas pieczenia może się różnić w zależności od modelu urządzenia. Aby sprawdzić, czy muffinki są gotowe, wbij w jedną z nich wykałaczkę – jeśli po wyjęciu będzie sucha, muffinki są upieczone.

Składniki - Ilość osób: 24

= Kotányi Produkte

6 szt	Jajko
200 g	Cukier
200 ml	Olej
50 g	Maślanka
2 szt	Banan
250 g	Mąka
0.5 opakowania	Proszek do pieczenia cynamon & wanilia