

Čokoládovobanánové muffiny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **těsto**

- banány 3 ks
- moučkový cukr 70 g
- hořká čokoláda na vaření 85 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- hladká mouka 250 g
- vejce 2 ks
- slunečnicový olej 1 dl
- mléčná čokoláda 85 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu předehřejeme na 200°C. Vymažeme rozpuštěným máslem papírové formičky na muffiny (asi 12 kousků), můžeme použít i plech na muffiny.

V míse rozmělníme banány, přidáme vejce, obě čokolády nalámané na menší kousky, cukr a olej. Mouku promícháme s práškem do pečiva a přidáme opatrně ke směsi. Lžící naplníme formy na muffiny.

Čokoládovo-banánové muffiny pečeme ve vyhřáté formě asi 20 minut, až muffiny vyběhnou.

Necháme je ještě 15 minut ve formě. Pak je vyjmeme a necháme je vychladnout.