

Banánové muffiny s cornflakes

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletá skořice 1 lžička
- Cornflakes 80 g
- Vejce 1 ks
- Hnědý cukr 125 g
- Olej 60 ml
- Podmáslí 200 ml
- Banán 2 ks
- Hořká čokoláda 100 g
- Sušené banány 24 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu předehřejeme na 180 °C. Utřeme vejce s cukrem do pěny, vmícháme olej, podmáslí, pak rozmačkané banány a nakonec mouku s rozdrčenými cornflakes a práškem do pečiva a solí. Těstem naplníme formičky, pečeme asi 20 minut. Rozpustíme polevu, muffiny jí potřeme a ozdobíme 2

kolečky sušeného banánu.