



Banánové duo muffiny

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s olejem, mlékem, cukrem, vanilínovým cukrem a solí na středním stupni. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem a vyšleháme dohladka. Polovinu těsta nanese do košíčků. Banán oloupeme a nakrájíme na 12 kousků. Na každý muffin položíme kousek banánu a lehce zamáčkeme. Nanese zbylé těsto. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale a povrch muffinů polijeme. Necháme polevu ztuhnout.

Přísady::

Na těsto:

2 ks vejce
125 ml olej
125 ml mléko polotučné
70 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
250 g hladká mouka
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
10 g Holandské kakao Dr. Oetker
1 ks banán

Na ozdobení:

1 balíček Poleva Duo kakao-skořice
Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
forma na muffiny
12 ks papírové košíčky na muffiny

