



Kokosovo-banánové muffiny

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na pánvi opražíme na sucho (bez tuku) kokos a necháme ho vychladnout. Banán oloupeme, nakrájíme na malé kousky a pokapeme citrónovou šťávou.
- 2 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku, kypřicí prášek a jedlou sodu. Přidáme mléko, vejce, cukr, olej a zakysanou smetanu a dobře promícháme. Nakonec přidáme opražený kokos (1 PL kokosu ponecháme stranou na ozdobu) a banánové kousky. Důkladně vše propracujeme elektrickým ručním šlehačem do hladkého těsta. Těsto dáme do 12ti vymazaných a moukou vysypaných forem na muffiny. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Po upečení necháme muffiny vychladnout.
- 4 Polevu rozehřejeme podle návodu na obalu a polijeme jí muffiny. Nakonec posypeme muffiny opraženým kokosem, který jsme si nechali stranou.

Tip:

- Místo banánu je možné dát do těsta 75 g rozinek.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny (12 ks)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

100 g kokos strouhaný
banán
1 zarovnaná PL citrónová šťáva
250 g mouka polohrubá
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
Jedlá soda Dr. Oetker
100 ml mléko polotučné nebo kokosového mléka
2 ks vejce
70 g cukr
75 ml olej
150 g zakysaná smetana

Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
1 balení Tubičky neonové gelové Dr. Oetker





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537