



Bananenmuffins met walnoten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 rijpe bananen
100 gram lichtbruine suiker
1 ei
75 ml arachideolie
185 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel bicarbonaat
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel kaneelpoeder
1/4 theelepel nootmuskaat
175 gram walnoten (gehakt)

Voor de topping

175 gram walnoten (gehakt)
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel boter (gesmolten)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm je oven voor op 180 °C. Neem een muffinvorm voor 12 muffins en vet ze in of gebruik papieren muffinvormpjes.
- 2.** Plet de bananen in een kom en voeg de suiker toe. Meng goed.
- 3.** Voeg het ei en de olie toe en meng opnieuw.
- 4.** Voeg de bloem, het bakpoeder, de bicarbonaat, het zout, de kaneel, de nootmuskaat en walnoten toe. Meng kort en lepel het deeg in de vormpjes.



- 5.** Maak nu de topping: meng de walnoten met de bruine suiker en de gesmolten boter. Lepel dit over de vormpjes.
- 6.** Zet alles 20 à 25 minuten in de oven. Check met een houten prikker of ze gaar zijn. Laat enkele minuten afkoelen in de vorm en haal de muffins eruit. Laat ze verder afkoelen op een rooster.