



Bananenmuffins met chocolade



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

240 gram bloem
4 eetlepels suiker
1 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel zout
15 gram boter (gesmolten)
260 gram bananen (geplet)
1 banaan (in plakjes)
2 theelepels vanille-extract
150 ml melk
55 gram chocoladestukjes (bij de bakproducten)

Bereidingswijze

- 1.** Vet een muffinvorm in.
- 2.** Meng in een kom de bloem met de suiker, het bakpoeder en het zout.
- 3.** Meng in een andere kom de boter, de bananen en de vanille.
- 4.** Voeg 2 eetlepels melk toe en roer. Voeg een beetje van het bloemmengsel toe en roer.
- 5.** Voeg een beetje melk toe en roer. Voeg de rest van het bloemmengsel toe en roer. Voeg de rest van de melk toe en roer.
- 6.** Voeg dan de chocoladestukjes toe en roer nog één keer.
- 7.** Verdeel het deeg over de muffinvorm. Leg bovenop elke muffin telkens 1 à 2 plakjes banaan.
- 8.** Zet in een op 180 °C voorverwarmde oven. Na ± 12 minuten zijn de muffins gaar (check met een satéprikker).