

Muffinki bananowe z kiwi



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2,5 szklanki
jogurt naturalny	1 szklanka
masło rozpuszczone	125 g
jaja	2
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki
sól	szczypta
male rozgniecione babany	3
cukier waniliowy	2 łyżeczki
drobny cukier	1 szklanka
sok z cytryny	
esencja waniliowa	kilka kropel
kiwi	3
papilotki	

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Najlepiej, aby wszystkie składniki miały temperaturę pokojową. Jaja dobrze rozkłócić, masło rozpuścić i schłodzić. Mąkę przesiać z proszkiem i sodą. W dwóch osobnych naczyniach wymieszać składniki suche i mokre (poza owocami), najlepiej drewnianą łyżką i dość krótko, tak aby składniki tylko się połączyły. Banany obrać, rozgnieść widelcem i skropić sokiem z cytryny (z umiarem), po czym dodać do ciasta i krótko wymieszać. Kiwi obrać i pokroić w półplasty, kilkumilimetrowej grubości. Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni. Papilotki napełniamy do 4/5 wysokości (ciasto nie rośnie zbyt okazale), w środek wciskamy półplasterki kiwi. Wkładamy babeczki do piekarnika i pieczemy przez ok 20-25 minut w 190-200 stopniach, tak aby wierzch muffinek ładnie nam się zrumieniał. Ostatecznie sprawdzamy patyczkiem (wykalaczką), czy ciasto się upiekło. Wyciągamy z piekarnika, studzimy. Babeczki są wilgotne, o wyczuwalnym smaku bananów i delikatnym, lekko kwasnym akcentem kiwi. Mnie z podanych proporcji, wyszło 27 babeczek