

Bananowe muffinki

W kuchni pachniało bananami. Bardzo przyjemnie się te muffinki przygotowywało: były skazane na sukces od samego początku:) Ciasto miało bardzo dobrą, gęstą konsystencję aż ciężko było przełożyć je do foremek. Przepis jest bardzo dokładny, może dlatego gwarantuje sukces:)? Wyszło mi z niego 6 muffinek king-size i 12 normalnych o 5 cm średnicy. Przepis na ciasto pochodzi [stąd](#), a przepis na krem [stąd](#).



Składniki na 24 muffinki o 5 cm średnicy:

- 550 g mąki pszennej
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki sody
- 150 g masła lub tyle samo oleju
- 340 g brązowego cukru (u mnie fruktoza)
- 2 duże jajka
- łyżeczka ekstraktu waniliowego (można pominąć, u mnie pasta z wanilii)
- 280 g maślanki (u mnie jogurt naturalny i trochę śmietany 12%)
- 3 banany (mogą być 2, ale z 3 aromat i smak bananów jest według mnie bardziej wyczuwalny)

Składniki na krem z brązowego cukru:

- 90 g miękkiego masła
- 1/4 szklanki brązowego cukru (najlepiej zrobić z niego samego cukier puder)
- 3/4 szklanki cukru pudru
- szczypta soli
- 2-3 łyżki mleka

Przygotowanie babeczek

1. Wymieszać składniki suche.
2. Wymieszać składniki mokre.
3. Naprzemiennie łączyć składniki (trochę suchych, trochę mokrych i tak do końca).
4. Wyłożyć blachę papilotkami i wyłożyć je ciastem do 3/4 wysokości.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec przez około 20 minut do suchego patyczka.
6. Po upieczeniu studzić na kratce.

Przygotowanie kremu

1. Składniki umieścić w misie robota i miksować przez około 8 minut.
2. Umieścić krem w rękawie cukierniczym i ozdabiać wystygnięte już muffiny według uznania.
3. Smacznego!