

Čokoládové muffiny s banánem a kokosem

Category: Bábovky, muffiny, cupcaky, samokypřící směs bílá
written by obchod.biolepek.cz

ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY S BANÁNEM A KOKOSEM

Přísady (na 12 až 16 muffinů):

210 g Freee Samokypřící směsi bílé bez lepku
4 g kypřicího prášku do pečiva
30 g strouhaného kokosu
130 g třtinového cukru
15 g kakaa
1 vejce
1 žloutek
95 ml kokosového mléka (dala jsem obyčejné)
95 ml rostlinného oleje
375 g rozmačkaných banánů
150 g hořké čokolády min.52 % (nasekané)
vanilkový extrakt

Postup:

V jedné míse smícháme všechny suché ingredience, ve druhé metličkou prošleháme vejce a ostatní „mokrý“ suroviny, obě směsi smícháme a máme hotovo.

Pečeme na 180 °C asi 25 minut.

(Jakmile zcela zchladnou, jdou hezky vyloupnout z papírových košíčků.)

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách apetitonline.cz

