

Шоколадови мъфини с банан

Рецепта от блог [Angellove`s Cooking](#)

12 парчета (парченца)



Medium

up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

220 г брашно
25 г какао премиум Dr.Oetker
1,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
0,5 ч.л. сода бикарбонат
Dr.Oetker
0,5 ч.л. сол
50 г захар
100 мл олио
1 бр. яйца
50 мл прясно мляко
1 ампула есенция ванилия
Dr.Oetker
1 ампула есенция ром
Dr.Oetker
2 бр. банани
100 г тъмен шоколад

- 1** Загрейте фурната до 180°C или 160°C с вентилатор. Поставете хартиени капсули във формата за мъфини, или намаслете.
- 2** Пресейте брашното, какаото, бакпулвера, сода за хляб и солта заедно в голяма купа. В отделна купа разбийте захарта, олиото, яйцето, млякото и ванилията. Добавете яйчената смес към сухите съставки и разбъркайте, колкото да се смесят. Добавете намачканите банани и шоколадовите парченца.

Разделете тестото между чашите за мъфини, като пълнете всяка не повече от 3/4.
- 3** Печете в предварително загрятата до 180°C или 160°C с вентилатор фурна около 20 – 25 минути, или докато клечка за зъби, забита в центъра, не излезе чиста.