

Banánové muffiny

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 ks	vejce
1/2 hrnek	krupicový cukr
2 hrnek	polohrubá mouka
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
2 ks	vanilkový cukr
trošku	sůl
1 hrnek	mléko
1/2 hrnek	olej
asi 100 g	vlašské ořechy
2 ks	banán



Postup přípravy

Vejce utřeme s cukrem, přisypeme polohrubou mouku s kypřicím práškem do pečiva, vanilkovým cukry a troškou soli. Přilijeme mléko s olejem a pečlivě vše promícháme. Do této směsi lehce vmícháme nasekané vlašské ořechy a pokrájené banány. Vzniklé těsto naplníme do formiček (aby nebyly zcela plné, ale zhruba do 3/4 jejich objemu) a vložíme do trouby předehřáté na 170° Celsia. Pečeme asi 20 minut dozlatova – záleží na velikosti formiček. Hotové banánové muffiny podáváme ke kávě nebo čaji.

Poznámka: Muffin (čteme mafin) je druh malého pečiva, který tvarově připomíná dortík. Není však tak sladký a většinou nemívá polevu. Muffiny se pečou v tzv. muffinových formičkách či pohárcích, které mohou být kovové či silikonové, jsou pravidelně přehýbané a dávají muffinu jeho správný tvar. Existuje mnoho variant a příchutí muffinů např. borůvkové, čokoládové, malinové, skořicové, banánové, mandlové, citronové, oříškové, jahodové, ale i dýňové, mrkvové, okurkové apod. Muffiny se často jedí k snídani, lze je ale podávat také ke svačině nebo k jiným příležitostem.