

Банановые маффины

Нужно:

- бананы спелые - 2-3 шт. (400 г.)
- сливочное масло - 100 г.
- сахар - 150 г.
- яйца - 2 шт.
- мука - 250-300 г.
- разрыхлитель теста - 2 чайные ложки
- ванильный сахар - 2 чайные ложки

Формочки для выпекания - 10-12 шт.

Получается: 9 маффинов.

Приготовление:

1. Достаем сливочное масло из холодильника, оставляем на время, пока оно не размягчится.
2. Бананы чистим, режем, измельчаем блендером до получения кашицы (можно размять вилкой).
3. Размягченное сливочное масло растираем с сахаром.
4. В масло с сахаром добавляем яйца, взбиваем миксером.
5. В полученный состав добавляем банановую кашицу, снова взбиваем миксером.
6. Смешиваем муку и разрыхлитель теста.
7. В полученную массу из масла, сахара, яиц и бананов добавляем понемногу муку и перемешиваем ложкой, таким образом замешиваем некрутое тесто.
8. Выкладываем тесто в формочки (если металлические, то предварительно смазываем их сливочным маслом).
9. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку, выпекаем до золотистого цвета (около 30 минут).

Приятного аппетита! :)