

Mini bananenmuffins / Mini Banana Muffins



Boodschappenlijstje

125 gram patentbloem

½ theelepel baksoda

½ theelepel kaneel

2 grote rijpe bananen

50 gram lichtbruine basterdsuiker

55 gram Griekse yoghurt

1 vrije uitloop biologisch ei (L)

2 theelepels vanille extract

4 eetlepels boter, gesmolten

Zo maak je mini-bananenmuffins

Verwarm de oven voor op 175°C en zet 24 cupjes in een muffinvorm

Meng in een middelgrote kom de bloem, baksoda, kaneel en zout door elkaar.

Plet in een aparte grote kom de banaan tot een gladde massa.

Voeg de bruine suiker toe en klop tot een glad mengsel, in ongeveer 2 minuten.

Voeg er de yoghurt, ei en vanille-extract aan toe en dan de gesmolten boter.

Klop tot alles goed gemengd is, nog ongeveer 1 minuut.

Voeg de droge ingrediënten toe aan de natte ingrediënten.

Spatel ze voorzichtig door elkaar met een rubber spatel tot een glad beslag.

Vul elk muffinvormpje met beslag, tot aan de rand van de vormpjes.

Bak de muffins in 15-16 minuten in het midden van de oven.

Een prikker in het midden van een muffin gestoken moet er schoon uitkomen, dan is ie gaar

Mini bananenmuffins / Mini Banana Muffins



Shopping List

125 grams all-purpose flour

½ teaspoon baking soda

½ teaspoon cinnamon

2 big ripe bananas

50 grams soft light-brown sugar

55 grams Greek yogurt

1 free-range organic egg (L)

2 teaspoons vanilla extract

4 tablespoons butter, melted

How to make Mini Banana Muffins

Preheat the oven to 175°C and place 24 cups in a muffin tin

In a medium bowl, mix the flour, baking soda, cinnamon, and salt together.

In a separate large bowl, mash the banana into a smooth mass.

Add the brown sugar and beat until smooth, in about 2 minutes.

Add the yogurt, egg, and vanilla extract, and then add the melted butter.

Beat until everything is well combined, for about another minute.

Add the dry ingredients to the wet ingredients.

Gently fold them together with a rubber spatula until a smooth batter is formed. Fill each muffin tin with batter, up to the rim.

Bake the muffins in the middle of the oven for 15-16 minutes.

A toothpick inserted into the center of a muffin should come out clean, then it is cooked