

Chocolade/bananen muffins / Chocolate Chip Banana Muffins



Boodschappenlijstje

3-4 rijpe bananen, gepureerd
165 gram lichtbruine basterdsuiker
2 vrije uitloop bio-eieren L, kamertemp,
1 theelepel puur vanille-extract

55 gram gesmolten boter
215 gram patent bloem
1½ theelepel bakpoeder
100 gram chocoladeknoopjes

Zo maak je een chocoladechip bananen muffins

Verwarm de oven voor op 175°C en zet vormpjes in het bakblik

Plet de gepelde bananen tot een gladde puree en doe het in een grote kom.
Weeg de hoeveelheid af zodat je 360 gram bananenpuree over houdt.
Voeg de suiker toe en klop het tot samen tot een glad, glanzend mengsel.
Voeg er de eieren aan toe en klop tot ze volledig zijn opgenomen.
Voeg ook de vanille en gesmolten boter toe en klop tot het goed gemengd is.

Roer in een grote kom de bloem en bakpoeder door elkaar.
Voeg het meelmengsel in één keer aan het bananenmengsel toe.
Spatel het erdoor tot het net gemengd is, maar je nog sporen van bloem ziet.

Vouw de chocolade in tot het goed verdeeld is maar meng het niet te lang!
Scheep beslag in de vormpjes en vul ze tot $\frac{3}{4}$ vol.
Bak de muffins in 20-25 minuten tot ze egaal lichtbruin zijn.
Steek een satéprikker in het midden, als die schoon blijft zijn de muffins gaar.

Laat de muffins 10 minuten afkoelen in het bakblik en zet ze dan op een rooster om helemaal te koelen

Chocolade/bananen muffins / Chocolate Chip Banana Muffins



Shopping list

3-4 ripe bananas, mashed	55g unsalted butter, melted
165g packed light brown sugar	215g all-purpose flour
2 free range organic eggs L (roomtemp)	1½ teaspoon baking powder
1 teaspoon vanilla extract	100g dark chocolate(chips)

How to make a Chocolate Chip Banana Muffins

Preheat oven to 175°C and place paper muffin cases in a baking tin

Mash the peeled bananas until smooth, place the mash in a large mixing bowl.

Weigh the amount so that you have 360g banana puree left.

Add the sugar and whisk until smooth, glossy and it looks syrupy.

Add the eggs to the mixture and whisk until fully incorporated.

Add the melted butter and vanilla as well and whisk to combine.

Stir to combine flour and baking powder in a large bowl.

Add the flour mixture to the banana mixture all at once.

Fold them in until barely combined so a few streaks of flour still remain.

Add the chocolate and fold it in until the batter is even, but do not over-mix!

Spoon the batter into the cases, to fill them up to $\frac{3}{4}$.

Bake the muffins for 20-25 minutes until evenly browned.

Insert a skewer into the center and if it comes out clean the muffins are done.

Let the muffins cool 10 minutes in the tin, then lift out onto a wire rack, to cool completely