

# Banan muffins

---

12 stk.

## Kagen:

- 75 gr. smør
- 150 gr. rørsukker
- 1 æg
- 145 gr. hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- korn fra 1 vaniljestang
- ½ tsk. salt
- 3 spsk. kakao
- 1½ dl. mælk
- 2 modne, mosedede bananer
- 100 gr. chokolade i små tern



*Smør og sukker røres godt sammen hvorefter ægget tilsættes.*

*Sigtet hvedemel, bagepulver, salt, vaniljekorn og kakao tilsættes sammen med mælken.*

*Herefter tilsættes de mosedede bananer og chokoladen. Det hele piskes rigtig godt sammen.*

*Dejen fyldes i 12 muffin forme og bages i en varm ovn ved 200 ° i ca. 25 - 30 minutter.*

*Prøv at stikke i kagerne med en strikkepind eller lign., for at se om de er gennembagte.*

*Pynt kagerne med et lille drys flormelis og en skive banan.*

*God appetit!*