

# BANANMUFFINS MED CHOKOLADESTYKKER

Lækre og svampede bananmuffins med masser af store chokoladestykker.

•

Til

- 200 g sukker
- 200 g smør (stuetemperatur)
- 4 æg
- 3 bananer
- 1 spsk vaniljesukker
- 1 tsk bagepulver
- $\frac{1}{2}$  tsk salt
- 300 g mel
- 200 g mørk chokolade
- 14 muffinsforme

Pisk sukker og smør sammen i en skål. Pisk derefter ét æg i ad gangen - pisk indtil massen har en luftig konsistens.

Mos bananerne rigtig godt med en gaffel og vend dem i massen.

Bland vaniljesukker, bagepulver, salt og mel sammen. Sigt det i massen og vend forsigtigt, så dejen bevarer sin luftighed.

Hak chokoladen groft. Vend chokoladestykkerne i dejen, og fordel den i formene.

Bag i forvarmet ovn ved 185 grader i 25 minutter. Stik evt. med en strikkepind og se om dejen slipper.

