

Bananenmuffins met chocolade

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

240 gram bloem
4 eetlepels suiker
1 theelepel bakpoeder
1⁄2 theelepel zout
15 gram boter (gesmolten)
260 gram bananen (geplet)
1 banaan (in plakjes)
2 theelepels vanille-extract
150 ml melk
55 gram chocoladestukjes (bij de bakproducten)

Bereidingswijze

1. **Vet een muffinvorm in.**
2. **Meng in een kom de bloem met de suiker, het bakpoeder en het zout.**
3. **Meng in een andere kom de boter, de bananen en de vanille.**
4. **Voeg 2 eetlepels melk toe en roer. Voeg een beetje van het bloemmengsel toe en roer.**
5. **Voeg een beetje melk toe en roer. Voeg de rest van het bloemmengsel toe en roer. Voeg de rest van de melk toe en roer.**
6. **Voeg dan de chocoladestukjes toe en roer nog één keer.**
7. **Verdeel het deeg over de muffinvorm. Leg bovenop elke muffin telkens 1 à 2 plakjes banaan.**
8. **Zet in een op 180 °C voorverwarmde oven. Na ± 12 minuten zijn de muffins gaar (check met een satéprikker).**