



Overige

Banaan-pecanmuffins

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram pecannoten (grof gehakt)
2 eetlepels boter (gesmolten)
1/2 theelepel vanille-aroma
2 theelepels bakpoeder
70 gram rietsuiker
zout (naar smaak)
5 eetlepels melk
150 gram bloem
2 bananen
1 ei

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een muffinvorm met papieren vormpjes.

Zeef de bloem met het bakpoeder en zout in een kom. Voeg de suiker en noten toe en schep alles goed om.

Plet de bananen met een vork en roer ze samen met de melk, ei en het vanille-aroma goed door elkaar. Schep dit onder de droge ingrediënten.

Verdeel het beslag over de muffinvormpjes, leg er nog een pecannoot bovenop en zet 25 minuten in de oven. Laat de muffins afkoelen op een rooster.

Tip: Voeg nog 2 el citroensap en -rasp toe voor een vleugje frisheid.

Keukenbenodigdheden

Oven
Cupcakevormpjes
Zeef

