

MUFFINY BANANOWE

z Mokate King Choco Drink o smaku Bananowym



50 min



2h 10 min



10-12 porcji

Składniki:

MUFFINY

- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki Mokate King Choco Drink o smaku Bananowym
- 1 łyżka kakao
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 100 g kefiru
- 50 g oleju
- 2 jajka

KREM

- 400 g sera śmietankowego
- 4 łyżki Mokate King Choco Drink o smaku Bananowym
- 2 łyżki cukru pudru

NADZIENIE

- 1 duży banan
- 2 łyżeczki soku z cytryny



Przygotowanie:

- 01 Jajka ubić z cukrem wanilinowym na puszystą masę.
- 02 W innej misce wymieszać suche składniki: mąkę pszenną, Mokate King Choco Drink o smaku Bananowym, kakao i proszek do pieczenia.
- 03 Do ubitych jaj dodać kefir oraz olej i delikatnie wymieszać.
- 04 Dodać suche składniki i dokładnie połączyć z masą jajeczną.
- 05 Tak przygotowane ciasto nakładać do formy wyłożonej papilotkami, napełniając je do 3/4 wysokości.
- 06 Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 20 minut.
- 07 Banana pokroić w kostkę i wymieszać z sokiem z cytryny.
- 08 W misie miksera umieścić serek śmietankowy, Mokate King Choco Drink o smaku Bananowym i cukier puder. Utrzeć na wysokich obrotach do uzyskania gładkiego kremu.
- 09 Muffiny ostudzić, ściąć wierzch i wydrzążyć łyżką, następnie nadziewać bananem i dekorować kremem czekoladowo-bananowym.