

## Bananenmuffins / Banana muffins



### De boodschappen

- 140 gram volkoren meel
- 50 gram rietsuiker
- 50 gram gesmolten boter, afgekoeld
- 2 rijpe bananen, 1 geplet, 1 in schijfjes
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 vrije uitloop ei
- 125 ml amandelmelk
- 150 gram witte chocoladeblokjes

**Twee in één maken we deze bananenmuffins.** Voor de allerkleinsten zonder witte chocola, voor de grotere kids met. Allebei de muffins zijn erg lekker!

### Zo maak je de bananenmuffins

Zet papieren vormpjes in een muffin-bakvorm.

Meng meel, suiker, bakpoeder en een snuf zout in een grote kom.

Klop in de mixer het ei, de boter and melk +/- 20 seconden.

Schep het meel en de geplette banaan door de mix.

### Verwarm de oven voor op 190°C.

Roer 90 gram chocoladeblokjes door de helft van het beslag.

Schep beide soorten beslag in de vormpjes en bak de muffins in 18-20 minuten gaar.

Laat ze afkoelen in de vorm, dan zijn de onge vulde muffins klaar.

Smelt 60 gram chocola au bain marie en strijk het op de met chocolade gevulde muffins.

Snij de tweede banaan in schijfjes en schud er een eetlepel citroensap door.

Plak de schijfjes banaan op de nog niet gedroogde chocolade.

### Geniet ervan!

## Bananenmuffins / Banana muffins



### Shopping list

- 140g whole meal
- 50g demerara sugar
- 50g melted butter, cooled
- 150g white chocolate, chunks
- 2 teaspoons baking powder
- 1 free range egg
- 125ml almond milk
- 2 ripe bananas, 1 sliced, 1 mashed

**Two in one we make these banana muffins.** For the littlest ones without white chocolate, for the bigger kids with. Both muffins are very yummy!

### How to make banana muffins

Place paper cases in a muffin baking mold.

Stir flour, sugar, baking powder and a of pinch salt until combined.

In the mixing bowl beat egg, butter and milk for 20 seconds.

Stir flour and mashed banana into the mixture.

#### **Preheat the oven to 190 ° C.**

Stir 90g chocolate chunks in half the batter, spoon both batters in the muffin molds.

Bake the muffins for 18-20 minutes, allow them to cool in the mold, the plain ones are ready.

Melt 60g chocolate au bain marie then spread it on the chocolate filled muffins.

Coat the banana slices in lemon juice, press the slices on the not completely dried chocolate.

### Enjoy!