

## BANANA ČOKOLADNI MUFFINI

- 250 gr oštrog brašna
- 100 gr zobnih pahuljica
- 1 kiselo vrhnje
- 1 dcl ulja
- 150 gr smeđeg šećera
- 1 prašak za pecivo
- malo sode bikarbone
- 2 žlice kakaa
- 2 banane
- 2 jaja
- 100 gr bijele čokolada
- malo cimeta
- malo instant kave
- Za posip - amareti keksi

Pravilo za sve muffine je da odvojeno miješate suhe i mokre sastojke. Znači pomiješate brašno, zobene pahuljice, šećer, prašak za pecivo, kakao i sodu bikarbonu. Ostale sastojke izmiješajte u drugoj zdjeli s tim da bananu zgnječite penjurom (vilicom). Mala napomena, ja uvijek koristim zrele banane, nedavno mi je jedan kuhar rekao da to nema nikakve veze za uspjeh muffina, ali ja ne odustajem.

Kad izmiješate mokre sastojke lagano ih dodajte u suhe, dobro promiješajte i punite kalupiče. Do pola ulijte smjesu pa dodajte kockice bijele čokolade, prelijte sa još malo smjese za muffine i pospite usitnjenim amareti keksima. Pecite na 180 C 25 min. U slast!

