


# MUFFINKI BANANOWE Z CZEKOLADĄ


## Składniki na 12 sztuk:

- 350 g przecieru bananowego Purena
- 2 jajka
- ½ szklanki oleju
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru z wanilią
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 1 i ¾ szklanki mąki pszennej
- 100 g groszków czekoladowych lub posiekanej czekolady
- cukier puder

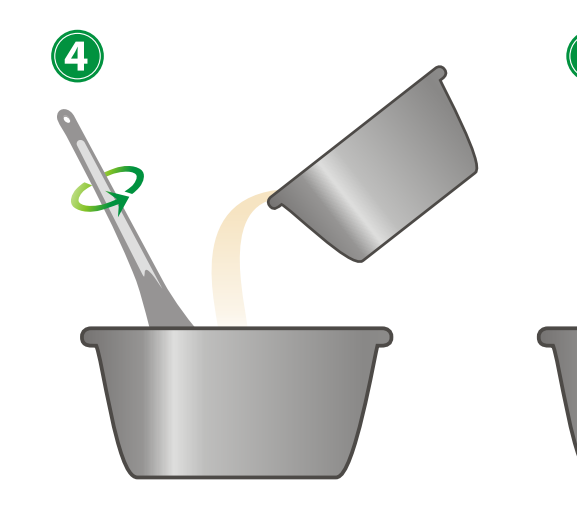


## SPOSÓB WYKONANIA:

- 

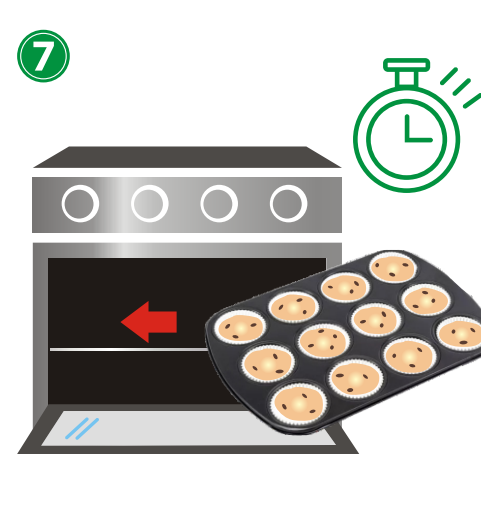
W misce połącz suche składniki: mąkę pszenną, proszek do pieczenia, sól.
- 

Do drugiej miski wbij jajka i wraz z cukrami ubij na puszystą masę.
- 

Dodaj przecier bananowy Purena i olej, wymieszaj.
- 

Do mokrych składników dodaj suche i wymieszaj.
- 

Dodaj groszki czekoladowe.
- 

Napełniaj masą papilotki na muffinki do ¾ wysokości.
- 

Piekarnik rozgrzej do 170°C, piecz przez ok. 20-25 min.

Gotowe babeczki spożyć w przeciągu 24 h.  
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.