





Banaani-suklaakuppikakut

Banaani ja suklaa on klassinen makupari. Herkulliset muffinit, jotka muuntuvat kuppikakuiksi suussa sulavan kuorrutuksen myötä.

15 kappaletta    Vaikeustaso 1  up to 30 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 1 dl kaakaojauhetta
- 1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 0,25 tl suolaa
- 0,75 dl rypsiöljyä
- 1 dl fariinisokeria tai kookossokeria
- 1 dl sokeria
- 2 kpl kananmuna
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
- 2 kpl kypsää banaania
- 0,75 dl maitoa
- 15 kpl Dr. Oetker Muffinivuokia

Kuorrutus ja koristelu:

- 1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting Berry Fantasy -kuorrutetta tai Dr. Oetker Icing & Frosting Choco Dream -kuorrutetta
- 100 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
- 50 g pehmeää voita
- Dr. Oetker koristerakeita

Muffinit:

Sekoita vehnä jauhot, kaakaojauhe, leivinjauhe ja suola keskenään. Mittaa toiseen kulhoon öljy, sokerit, munat ja vaniljatahna ja vatkaa käsivatkaimella vaahdoksi. Kääntelee kuivat aineet vaahdon sekaan. Kuori ja muussaa banaanit ja sekoita ne sekä maito taikinan joukkoon. Lusikoi taikina muffinivuokiin muffinipellille. **Paista 175 asteessa 15-18 minuuttia, kunnes kypsä.** Anna jäähtyä.

Kuorrutus ja koristelu:

Valmista kuorrutus pussin ohjeen mukaan. Lisää jauheeseen 100g tuorejuustoa ja 50g pehmeää voita ja vatkaa 4 minuuttia. Kuorruta kuppikakut. Koristele haluamallasi tavalla Dr. Oetker siroteltavilla ja aseteltavilla koristeilla.