

Prefini brzi muffini s bananama i borovnicama

Kada ne znate što biste s prezrelim bananama, ispecite kolač! U ovom slučaju muffine - sočne i mirisne, s dodatkom borovnica i neodoljivim mrvičastim posipom. Jednostavan i ukusan desert koji savršeno obogaćuje popodnevnu kavicu

Smjesa za muffine:

- 1 jaje L
- 2 zrelije banane
- 100 ml ulja
- 200 g jogurta
- 250 g glatkog brašna
- 150 g smeđeg šećera
- ½ paketića praška za pecivo
- 1 žličica cimeta
- prstohvat soli

Mrvičasti posip:

- 50 g glatkog brašna
- 50 g smeđeg šećera
- 50 g hladnog maslaca
- ½ žličice cimeta
- 1 paketić vanilin šećera
- 100 g zamrznutih borovnica

Priprema: U zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sol i cimet. U zasebnoj zdjeli kratko izmiksajte smeđi šećer i jaje. dodajte vilicom izgnječene banane pa još kratko sve izmiksajte. na kraju dodaje ulje i jogurt pa sve promiješajte. Dodajte suhe sastojke pa još jednom kratko sve izmiješajte, tek toliko da se svi sastojci sjedine. Za pripremu mrvičastog posipa, sve navedene sastojke stavite u zdjelu i prstima usitnite. Budite što brži kako se maslac ne bi otopio. Smjesu za muffine rasporedite u kalup za muffine obložen papirnatim košaricama. Zatim na svaki stavite malo zamrznutih borovnica, a na vrh mrvičasti posip. Muffine pecite 15-18 minuta na 180°C. prije nego ih izvadite iz pećnice čačalicom provjerite jesu li pečeni.

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)