



Bananmuffins med hasselnøtter og ostekrem

Ingredienser

Bananmuffins:

2 store egg

175 g sukker

1,5 dl most banan

125 g smør

1 ts vaniljeekstrakt

0,5 ts natron

0,5 dl rømme

2,5 dl hvetemel

75 g hakkede hasselnøtter

Ostekrem:

200 g kremost

50 g smør

3 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker. Rør i most banan og smeltet smør. Bland deretter i resten av ingrediensene.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Det skal bli ca 12 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Rør sammen mykt smør med kremost og melis.

Smør ostekremen oppå muffinsene.



Tips

Bruk godt modne bananer - det gir best smak. Banan moses raskt med stavmikser. 1,5 dl most banan tilsvarer ca 1,5 stk.

Disse cupcakesene er fine å fryse.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bananmuffins-med-hasselnotter-og-ostekrem>