



## Grove bananmuffins med sjokolade

### Ingredienser

2 egg  
50 g sukker  
100 g brunt sukker  
0,75 dl matolje  
3 store bananer  
2 ts bakepulver  
0,5 ts natron  
100 g hvetemel  
90 g grov sammalt hvete  
100 g kokesjokolade



### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker, brunt sukker og matolje med en stålvisp. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og tilsett. Sikt sammen hvetemel, natron og bakepulver og ha i. Rør til slutt inn grov sammalt hvete og hakket sjokolade.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fyll i deigen (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene litt i formen før de løsnes fra formen med en kniv og forsiktig hvelves ut.

### Tips

Bruk godt modne bananer – det gir best smak!

Du får høye muffins hvis du har papirformer i et muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke doble papirformer. Ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle, du får da ca 18-20 stk.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grove-bananmuffins-med-sjokolade>