



Muffinki kokosowo-bananowe z rodzynkami

Autor: Ania321

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

mąka pszenna 1 i 2/3 szklanki banan 2 szt rodzynki 1/2 szklanki cukier 1/2 szklanki wiórki kokosowe 3/4 szklanki proszek do pieczenia 2 łyżeczki mleko 1/2 szklanki olej rzepakowy 1/4 szklanki jajko 1 szt

Do dużej miski wsypać mąkę, cukier i proszek do pieczenia. Wymieszać łyżką. Dodać rodzynki oraz banany pokrojone w półplasterki,

Dodać wiórki kokosowe i znów wymieszać łyżką.,

Do drugiej miski wlać mleko, dodać olej oraz jajko. Wymieszać za pomocą trzepaczki.,

Wlać składniki mokre do suchych i mieszać krótko, tylko do momentu połączenia się składników.,

Wyłożyć formę do muffinek papilotkami. Nałożyć ciasto. Wstawić formę do nagrzanego piekarnika i piec muffinki przez około 18 minut w temperaturze 180 stopni.