

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Muffiny s karamelizovanými banány a čokoládou

Ingredience na 12 kousků

2 středně velké banány
šťáva z jednoho citronu
100 g másla
100 g cukru krupice

Těsto:

330 g hladké mouky
260 g krupicového cukru
1 lžička soli
9 g prášku do pečiv
2 vejce
260 ml plnotučného mléka
160 ml rostlinného oleje

Na posypání: čokoládové pecičky

Postup:

- › Banány oloupej a rozkrájej na kolečka silná asi 1 cm. Dej je do misky a zakapej citronovou šťávou. Dobře promíchej.
- › Máslo společně s cukrem dej do velké pánve a na vysokou teplotu nech vše rozpustit. Když začne pomalu cukr hnědnout a karamelizovat, přidej plátky banánů, jeden vedle druhého. Smaž na středním plameni přibližně 2 minuty, a pak obrať na druhou stranu. Banány by měly být krásně obalené v karamelu a získat zlatavě hnědou barvu. Pak je vyndej z pánve, dej do misky a zalij šťávou z citronu. Promíchej spolu se zbylou citronovou šťávou. Zakryj a dej vychladnout do lednice, přibližně na 30 minut.
- › Troubu předehřej na 170 stupňů. Připrav si plech na muffiny a papírové košíčky.
- › Těsto zpracuj v robotu pomocí hákového nástavce. Nejdříve si smíchej dohromady všechny suché ingredience. V misce bokem pak spoj vejce, mléko a olej. Pomalu a postupně smíchej vaječnou směs se sypkou směsí. Vaječnou směs přidávej postupně do moučné směsi a zapracovávej, dokud se všechno těsto krásně nespojí.
- › Papírové formičky vyplň asi do jedné třetiny těstem (u mě to byly necelé dvě lžíce těsta), pak přidej dva plátky banánu s lžičkou karamelu a následně všechny muffiny naplň, téměř po okraj. Nech si k okraji trochu místa. Při pečení vyjedou muffiny vyjedou nahoru. Posyp je čokoládovými pecičkami.
- › Pečeme asi 40 minut. Vyndáme a necháme vychladnout.