

Mramorni muffini s bananom i zobenim pahuljicama

Ovi veganski muffini s omiljenim sastojcima kao što su banana i zobene pahuljice od gotove smjese za muffine brzo su gotovi.

oko 12 komada



uspijeva lako

do 20 Min.



Sastojci:

Tijesto:

- 1 zrela banana
- 1 pakiranje Dr. Oetker Mramornih muffina
- 100 ml ulja
- 200 ml napitka od zobi (nezaslađenog)
- 75 g mekih zobnih pahuljica
- 1 žlica napitka od zobi (nezaslađenog)

1 Priprema:

Bananu ogulite i narežite na komade. Papirnate košarice stavite na lim za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Smjesu za muffine stavite u posudu. Dodajte ulje, 200 ml napitka od zobi i komade banane. Mikserom (metlicama) izmiješajte u glatko tijesto, miješajući kratko na najnižoj, a potom oko 2 minute na najvišoj brzini. Odvojite žlicu zobenih pahuljica i stavite je sa strane. Ostale zobene pahuljice umiješajte u tijesto. Polovicu tijesta raspodijelite po košaricama. Preostalo tijesto pomiješajte s mješavinom s kakaom (priložena mješavini za muffine) i žlicom napitka od zobi te raspodijelite po svijetlom tijestu. Vilicom prođite kroz slojeve tijesta tako da dobijete mramornu strukturu. Pospite preostalim zobnim pahuljicama i ispecite muffine.

Nivo pećnice: sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

Veganske mramorne muffine s bananom i zobnim pahuljicama maknite s lima za pečenje i ostavite da se u košaricama ohlade na kuhinjskoj rešetki.

Tip from the Test Kitchen

- Muffini se umjesto s napitkom od zobi mogu pripremiti i s napitkom od soje.