Nie zapomnij o umyciu rąk przez zabraniem się do pracy



Muffinki bananowe z czekoladą

Składniki:

2 banany



2 szklanki mąki pszennej



Pół szklanki oleju



1 szklanka mleka



1 łyżeczka proszku do pieczenia



1 łyżka masła orzechowego



⅔ szklanki cukru trzcinowego lub białego



1 jajko



1 tabliczka czekolady



Potrzebne będą także:

2 miski





Łyżeczka



Łyżka



Rózga kuchenna



Tłuczek do ziemniaków lub widelec



Szklanka



Szpatułka



Nóż



Forma i papilotki do muffinek



Deska do krojenia



Rękawica kuchenna

Sposób wykonania:

1. Piekarnik należy nagrzać do 180 stopni C (góra i dół)- poproś rodziców o pomoc.





2. Formę na muffiny wyłóż 12 papilotkami.



3. Banany obierz i rozgnieć widelcem lub tłuczkiem do ziemniaków.



4. Dodaj olej roślinny, mleko, jajko oraz masło orzechowe i wszystko wymieszaj rózgą lub łyżką.




5. Do drugiej miski wsyp mąkę, dodać cukier, proszek do pieczenia.




6. Wymieszane sypkie składniki (z pomarańczowej miski) wsyp do miski z mokrymi składnikami (w żółtej misce).



7. Delikatnie oraz krótko wymieszaj łyżką, tylko do pierwszego połączenia się składników (przestań mieszać jak tylko zniknie sypka mąka).
8. Czekoladę posiekaj na desce (**uważaj, żeby nie skaleczyć się nożem).**



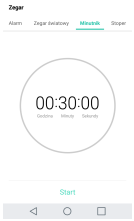
9. Dodaj czekoladę do ciasta i wymieszaj.



10. Papierowe papilotki ułóż w foremce na muffinki. Ciastem napełnij papilotki.



11. Piecz około 30 minut.



12. Wyjmij z piekarnika (na dłoń należy założyć rękawicę kuchenną) i przestudź.





Pamiętaj!

Poproś rodziców o pomoc w nastawieniu piekarnika, a także wsadzeniu i wyjęciu z niego muffinek. Zanim wyjmiesz formę z piekarnika załóż rękawicę ochronną! Forma jest gorąca! Po wyjęciu jej z pieca połóż ją na drewnianej desce. Uważaj przy wyciąganiu muffinek z foremki- są bardzo gorące!

Smacznego!