Bananmuffins

Tema: Mat och dryck



6 muffins · cirka 35 minuter

Det här behöver du



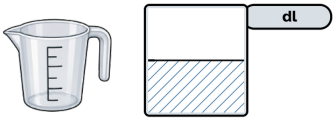
1 st banan



1 st ägg



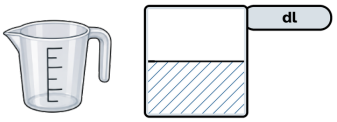
½ dl socker



½ dl



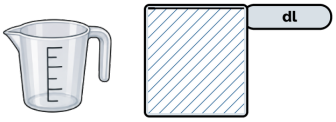
½ dl rapsolja



½ dl



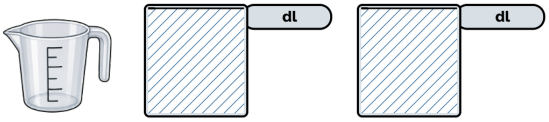
1 dl mjölk



1 dl



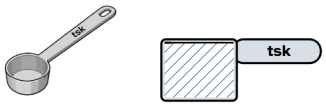
2 dl vetemjöl



1 dl 1 dl



1 tsk bakpulver



1 tsk

Bananmuffins

Tema: Mat och dryck

Redskap

-  skål
-  gaffel
-  slev
-  muffinsplåt
-  **6** muffinsformar
-  mått
-  grytlappar
-  provsticka

Gör så här

1. 

   Tvätta händerna. ☐

2. 

   Sätt ugnen på 200 grader över- och undervärme.

   Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.

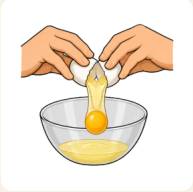
   ☐

Bananmuffins

Tema: Mat och dryck

3  Skala bananen. ☐

4  Mosa bananen i skålen. ☐

5  Knäck ägget i skålen.

Säkerhet: Rått ägg. Smaka inte. Tvätta händerna efteråt. ☐

6  Tvätta händerna efter ägget.

Säkerhet: Rått ägg. Smaka inte. Tvätta händerna efteråt. ☐

7  Rör ner socker, olja och mjölk. ☐

8  Blanda ner mjöl och bakpulver. ☐

Bananmuffins

Tema: Mat och dryck

9 

Fördela smeten i de 6 muffinsformarna i muffinsplåten. ☐

10 

Be en vuxen grädda i 15–18 minuter tills provstickan är torr. ☐

> **Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.**

11 

Be en vuxen ta ut plåten med grytlappar. ☐

> **Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.**

12 

Stäng av ugnen. ☐

> **Säkerhet: Varm ugn. Använd grytlappar. En vuxen är med.**

13 

Låt muffinsen svalna. ☐