Bananmuffins

Tema: Mat och dryck



6 muffins · cirka 35 minuter

Det här behöver du



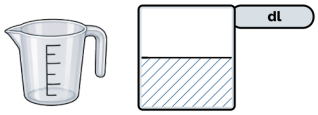
1 st banan



1 st ägg



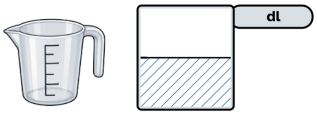
½ dl socker



½ dl



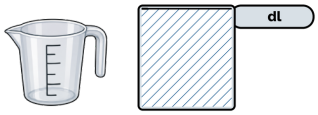
½ dl rapsolja



½ dl



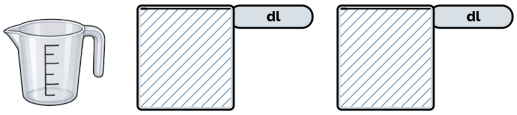
1 dl mjölk



1 dl



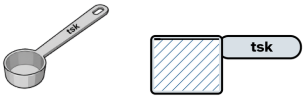
2 dl vetemjöl



1 dl 1 dl



1 tsk bakpulver



1 tsk

Bananmuffins

Tema: Mat och dryck

Redskap

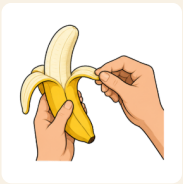
- skål
- gaffel
- slev
- muffinsplåt
- **6** muffinsformar
- mått
- grytlappar
- provsticka

Gör så här

1.  Tvätta händerna. ☐

2.  Sätt ugnen på 200 grader över- och undervärme. ☐

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

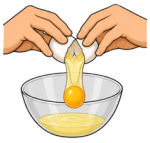
3.  Skala bananen. ☐

Bananmuffins

Tema: Mat och dryck

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. ☐

9 

Fördela smeten i de 6 muffinsformarna i muffinsplåten. ☐

Bananmuffins

Tema: Mat och dryck

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.

☐