



Банановые маффины с черникой

Ароматная выпечка, где сладость бананов сочетается с ягодной кислинкой. Готовятся просто и всегда получаются воздушными.

 17 мин

Ингредиенты

Яйцо — 2 шт
Бананы — 2 шт
Сливочное масло — 100 г
Сахар — 150 г
Разрыхлитель — 2 ч.л.
Пшеничная мука — 220 г
Черника — 200 г

Приготовление

1. Взбейте яйца венчиком. Разомните бананы вилкой до состояния пюре
2. Смешайте мягкое сливочное масло с сахаром, добавьте яйца и банановое пюре
3. Муку соедините с разрыхлителем и щепоткой соли
4. Объедините все ингредиенты, всыпьте ягоды и разложите тесто по формочкам
5. Выпекайте маффины в аэрогриле на решётке при температуре 180 °С 7 минут на программе «Хлеб». Затем накройте верхушки фольгой и пеките ещё 10 минут, чтобы маффины не подрумянились слишком сильно.