

Muffins de banana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/muffins-de-banana>

Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Forrar un molde para muffins estándar de 12 tazas con moldes de papel, reserve. (Si no desea utilizar moldes de papel, podría revestir un molde para muffins con aceite en aerosol) En un tazón grande, combine la harina, el polvo para hornear, la sal, la nuez moscada y la canela. En una taza aparte, haga un puré con las bananas. Añadirle el azúcar, el huevo, el yogur y la manteca, batir hasta que estén bien combinados. Vierta la mezcla sobre los ingredientes secos y mezclar con una espátula de goma hasta que estén bien integrados los ingredientes. Reparte la mezcla uniformemente en la bandeja para muffins. Espolvorear con azúcar de canela y nueces. Coloque en el horno y hornear durante 23-25 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.

Ingredientes

- 1-1/3 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/2 cucharadita/s Canela
- 3 Bananas maduras
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 Huevo
- 1 taza/s Yogurt blanco
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 2 cucharada/s Azúcar de canela (1/4 taza de azúcar + 1 cucharadita de canela)
- 1/2 taza/s Nueces picadas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Para/con niños, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

