# Chokolade -og Banan Muffins

**Banan Muffins:**

**Ingredienser:**
3 Bananer
150g Sukker
1 Æg
1 tsk. Vanillesukker
50g Smør
2 tsk. Bagepulver
200g Hvedemel
40g Valnødder (hakkede)

1. Mos bananerne og rør sukker og vanillesukker sammen med mosen. Tilsæt det smeltede, afkølede smør. Bland mel med bagepulver rør det i dejen, sammen med ægget. Til sidst tilføjes de hakkede valnødder, og de røres godt sammen i dejen.
2. Fordel dejen i muffinsforme eller dobbelte papirsforme.
3. Bages ved 200 grader C i ca.20 min. Lad dem afkøle i formene og top det op med en lækker chokolade frosting. (Se opskrift under chokolade muffins'ne)

**Chokolade Muffins:**

**Ingredienser:**
75g Smør
2 Æg
300g Sukker
300g Hvedemel
50g Kakao
200g Mælk (2 dl)
2 tsk. Bagepulver
1 tsk. Vanillesukker
200g mørk chokolade
(Det kan sagtens blandes, fx. hvis og mørk)

1. Smøret smeltes.
2. Pisk æg og sukker hvidt. Bland alle de tøre ting sammen og vend i æggemassen sammen med det smeltede smør.
3. Hak chokoladen i grove stykker og tilsæt den til sidst.
4. Bages ved 200 grader i ca. 20 minutter.

**Frosting:**

**Ingredienser:**
300 g flormelis
100 g smør (fx. Lurpak u. salt)
En skvat mælk
50 g mørk chokolade (evt. kakaopulver, 1 spsk)

1. Pisk flormelis og smør og tilsæt mælken.
2. Herefter tilsættes smeltet chokolade/ kakaopulver.
3. Pisk i ca. 10 minutter, eller til man ikke smager flormelisen så tydeligt mere.