



Velegnet til frysning

Ingredienser

2 æg
250 g sukker
1 spsk. vanillesukker
2 modne bananer
100 g flydende margarine
250 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
50 g valnødder
1 dl baileys

Pynt: Hakket chokolade og hakkede valnødder

Beskrivelse

Hak valnødderne fint.

Pisk æg, sukker og vanillesukker til det er luftigt.

Mos bananerne med en gaffel. Rør de mosede bananer og flydende margarine i æggemassen.

Bland mel, bagepulver og valnødder og rør det i dejen sammen med baileys. Kom dejen i muffinsforme og pynt med hakket chokolade og hakkede valnødder.

Bag muffinsene ved 200 grader i 20-25 minutter.