



Pindakaas honing banaan muffins

Met de FunCakes mix voor muffins maak je deze lekkere pindakaas honing banaan muffins.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



House of Marie Caissettes à Muffin
Tulipe Marron pcs/36

HM5638
5,59 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
14,45 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1
kg

F10560
7,49 €



FunCakes Mix pour Muffins 1 kg

F10515
9,85 €

Overige benodigdheden voor 12 stuks:

- 220 ml plantaardige olie
- 200 + 125 ml water
- 150 gram (room) boter
- Pindakaas
- Honing
- Banaanchips

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Klop 500 gram FunCakes mix voor muffins, 220 ml plantaardige olie, 200 ml water, pindakaas, honing en de banaan smaakpasta in 5 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel 12 papieren bakvormpjes over een muffinbakvorm. Vul deze tot vlak onder de rand met het beslag. Bak de muffins in het midden van de oven in ca. 25 minuten. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.

Leg de bananenchips op een bakplaat bekleed met bakpapier. Smelt de chocolade in de magnetron en doe dit in een spuitzak. Knip er een klein puntje vanaf en zigzag met de chocolade over de bananenchips.

Klop 150 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de banaan smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Vul een spuitzak met spuitmondje 1M met de botercrème en spuit rozetten op de muffins. Decoreer met een bananenchips.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.