Bananowe muffiny

20 marca 2013

Zasada mówi, że przy gotowaniu można kierować się smakiem, ale przy pieczeniu trzeba dokładnie przestrzegać przepisu. Pieczenie to seria procesów chemicznych i nie można sobie przy nim pozwolić na swobodę. Jakiekolwiek zmiany mogą doprowadzić do pięknego zakalca. Proponuję więc nie eksperymentować, tylko skorzystać z wyjątkowo dobrze sprawdzonego przepisu na chleb bananowy w formie muffinów, klasycznego amerykańskiego przepisu, popularnego od lat 30-tych poprzedniego wieku, czyli od czasu upowrzechnienia się w sprzedaży sody oczyszczonej i proszku do pieczenia.

Niezastąpionym składnikiem naszego ciasta będzie więc, obok dojrzałych bananów, proszek do pieczenia. Do masy na chleb bananowy można dodać także rodzynki, orzechy lub czekoladę. A jak serwuje się upieczone ciasto? Chleb bananowy podaje się w najprostszym zestawie ze szklanką mleka, z białym, kremowym serkiem, z miodem i masłem lub z dżemem.

Składniki:

- 2/3 szklanki brązowego cukru
- 1/2 szklanki oleju roślinnego
- 2 całe jaja
- 3 dojrzałe banany
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 1 2/3 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1/2 łyżeczki sproszkowanego cynamonu

1. Ucieramy ze sobą cukier, olej i całe jaja tak długo, aż cukier całkowicie się rozpuści. Dodajemy do masy wanilię i banany. Mieszamy.
2. Dodajemy pozostałe suche składniki - mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i sól. Ponownie mieszamy całość do połączenia składników.
3. Nagrzewam piekarnik do 180 stopni w termoobiegu.
4. Z takiej masy składników powinno wyjść około 12 dużych muffinów. Wykładami blachę do pieczenia muffinów papierowymi foremkami i wylewamy do nich ciasto do 4/5 wysokości.
5. Pieczemy w piekarniku na termoobiegu przez około 30 minut. Przed wyjęciem sprawdzamy wykałaczką czy masa się dopiekła. Jeżeli wykałaczka jest mokra, wstawiamy do piekarnika jeszcze na parę minut.
6. Wyjmujemy z piekarnika do ostudzenia.