Babeczki bananowo-czekoladowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: 12 babeczek
Czas pieczenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. Formę do pieczenia babeczek wyłożyć papilotkami.
2. 200 g banana przełożyć do miseczki, dobrze rozgnieść widelcem, żeby nie było grudek.
3. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Białka 2 jaj oddzielić od żółtek. Białka przelać do naczynia, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić białka na sztywną pianę. Czas 4 minuty, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę, dodać żółtka oraz wsypać 100 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, utrzeć masę jajeczną. Czas 4 minuty, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę, wlać 140 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę. Czas 30 sekund, prędkość 4.
6. Zdjąć pokrywę, wsypać 220 g mąki pszennej, 5 g proszku do pieczenia i 50 g ciemnego kakao. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 3.
7. Zdjąć pokrywę, dodać rozgniecione wcześniej banany. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 3.
8. Zdjąć pokrywę. Przy pomocy łyżki przekładać ciasto do papilotek do 3/4 ich wysokości.
9. Piec babeczki w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 25 do 30 minut.

Wskazówki :

Uwaga, forma po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!