Muffin alla banana, burro di arachidi e Prugne della California

Tempi di preparazione: 15 minuti
Tempi di cottura: 25 minuti

Porzioni: 12 persone



Ingredienti:

75 gr di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
75 ml di olio vegetale
100 gr di zucchero granulato
Estratto di vaniglia a piacere
130 gr di Prugne della California tritate
Un pizzico di sale
2 uova
2 banane schiacciate
80 gr di burro di arachidi
50 gr di arachidi tritate

Preparazione:

1. Preriscaldate il forno a 180°.
2. In una terrina unite la farina, il lievito e il sale e lasciate il composto da parte. In una ciotola più grande mischiate l'olio, le uova, lo zucchero, la banana, l'estratto di vaniglia e il burro di arachidi. Unite gli ingredienti solidi a quelli liquidi e mescolate finché non si sarà formato un composto omogeneo. Continuando a mescolare aggiungete le prugne tritate.
3. Foderate lo stampo per muffin con i pirottini di carta – per 12 muffin di dimensioni standard o per 36 mini-muffin. Versate il composto nei pirottini riempiendoli fino a 3/4 e, prima di infornare, guarniteli con le arachidi tritate.
4. Cuocete per 18-22 minuti i muffin standard oppure per 12-14 minuti i mini-muffin. Saranno pronti quando lo stuzzicadenti inserito al centro risulterà pulito.
5. Lasciate raffreddare i muffin per 5 minuti nello stampo e, dopo averli rimossi, lasciateli intiepidire su una griglia. Buon appetito!
6. Un consiglio: per averli sempre pronti a colazione, potete conservarli in freezer in un sacchetto ermetico e poi scongelarli per 30 secondi nel microonde.