

## BANANMUFFINS MED HAVREKRISP

10 st

**Metod:** baka

**Redskap:** bunke, måttats med: dl och krm, slev, gaffel, muffinsformar

### INGREDIENSER:

1 ägg

½ dl farinsocker

½ dl strösocker

1 dl vetemjöl

1 krm salt

2 krm bakpulver

1 krm kanel

½ dl rapsolja

½ tsk vaniljsocker

½ dl mjölk

1 övermogen banan

### GÖR SÅ HÄR:

1. Värm ugnen till 225°C.
2. Blanda alla ingredienser förutom bananen i en bunke.  
Rör till en jämn smet.
3. Mosa bananen med en gaffel och tillsätt den till smeten.
4. Fördela smeten på 10 muffinsformar.
5. Gör havrekrispet.

### HAVREKRISP:

½ dl havregryn

1 ½ msk vetemjöl

1 msk strösocker

½ tsk bakpulver

20 g smör

### GÖR SÅ HÄR:

1. Finfördela smöret i de torra ingredienserna i en bunke.
2. Strö havrekrispen över muffinsen.
3. Grädda i mitten av ugnen i 12–15 min eller tills en provsticka är helt torr när du drar ut den.
4. Låt muffinsen svalna på ett galler under en bakduk.