

## Fit muffinki z płatkami owsianymi i bananami



## Składniki

2 szt. - Jajka  
220 ml - Maślanka  
100 g - Miód  
60 g - Masło  
2 szt. - Banany  
250 g - Mąka pszenna  
razowa  
1 szczypta - Sól  
100 g - Płatki owsiane  
2 łyżeczka - Proszek do  
pieczenia

## Opis wykonania

Te muffinki świetnie sprawdzą się jako drugie śniadanie, a dużym ich plusem jest to, że można je łatwo zabrać również do pracy. Można także przygotować muffinki na deser w wersji fit.

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Formę do muffinek wysmarować tłuszczem i posypać mąką lub włożyć papierowe foremki. Masło rozpuścić i zostawić do ostudzenia. Jajka wbić do miski, rozbełtać trzepaczką. Dodać maślankę, miód, masło, obrane i rozgniecione widelcem banany, po czym wymieszać. Do drugiej miski wsypać mąkę, sól, płatki owsiane, proszek do pieczenia i sodę, wymieszać. Połączyć składniki mokre z sypkimi, dobrze wymieszać i nakładać do 3/4 wysokości. Piec na środkowej półce piekarnika około 25-30 minut, do momentu, aż muffinki się ładnie zarumienią.