50 g masła
300 g bardzo dojrzałych bananów (bez skórki)
2 jajka
160 g cukru brązowego
220 g mąki pszennej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
1/4 łyżeczki soli
30 g wiórków kokosowych (niekoniecznie)

- piekarnik rozgrzać do temp. 180 st.C, formę na muffinki wyłożyć papierowymi papilotkami

- do naczynia miksującego włożyć masło, stopić - 3 min, obr. 1, temp., 70 st., przelać do innego naczynia

- do naczynia miksującego włożyć banany i jajka, zmiksować - 4 sek., obr. 4
- dodać stopione masło, cukier, mąkę, proszek do pieczenia, sól i wiórki, wymieszać - 8 sek., obr. 4
- ciasto nałożyć równomiernie do foremek, piec 25-30 min. na środkowym poziomie piekarnika
- po wyjęciu z pieca pozostawić w formie na 5 min, następnie wyjąć z formy i wystudzić na kratce kuchennej

Uwagi:

- zamiast wiórków kokosowych można użyć orzechów, kawałków czekolady i/lub rodzynków (wówczas podczas mieszania ciasta użyć obrotów wstecznych)

- można dodać pół łyżeczki cynamonu lub przyprawy do pierników

- jeśli banany są bardzo słodkie to można zmniejszyć ilość cukru

- jeśli zostanie nam nie upieczone ciasto to można nałożyć je do podwójnie złożonych

papilotek, zamrozić w formie do pieczenia, przełożyć do woreczka i przechowywać w zamrażarce. Po wyjęciu z zamrażarki upiec je w formie na muffiny przedłużając czas pieczenia o 5 min.