

Ingredients:

1 large very ripe banana
1/4 cup sugar
2 tablespoons canola oil
1 large egg
1/2 teaspoon vanilla extract
1/2 cup all-purpose flour
1/4 cup cocoa powder
1 teaspoon baking soda
1/4 teaspoon salt
1/4 cup chocolate chips.



Here is my
batch of
muffins!
They are so
good!



CHOCOLATE BANANA MUFFINS!

Instructions:

Makes 6 muffins

1. Preheat the oven to 350, and line a muffin pan with 6 baking cups.
2. In a large bowl, mash the banana very well with a fork until it's smooth. Mash it very well until it's almost liquid, not lumpy.
3. Next, whisk in the sugar, oil, egg and vanilla extract. Whisk very well until combined.
4. In the same bowl, sprinkle the flour, cocoa powder, baking soda, and salt on top. Using a spatula, stir until well-combined.
5. Finally, stir in the chocolate chips, saving a few for the top of the muffins.
6. Divide the batter between the muffin cups evenly, and sprinkle chocolate chips on top of each muffin.
7. Bake for 18 minutes, or until the muffins are done. They're done when they spring back when pressed gently on the top.
8. Let them cool for 10 minutes and enjoy!

Ingredientes:

- 1 plátano grande muy maduro
- 1/4 taza de azúcar
- 2 cucharadas de aceite de canola
- 1 huevo grande
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 taza de harina
- 1/4 taza de cacao en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 taza de chispas de chocolate.



¡Aquí está
mi lote de
muffins!

¡Son
deliciosos!



CHOCOLATE BANANA MUFFINS!

Instrucciones:

Hace 6 muffins

1. Precaliente el horno a 350 y forre un molde para muffins con 6 tazas para hornear.
2. En un tazón grande, hacer un puré de plátano con un tenedor hasta que esté suave. Aplástalo muy bien hasta que esté casi líquido, sin grumos.
3. Luego, agregue el azúcar, el aceite, el huevo y el extracto de vainilla. Batir muy bien hasta combinar.
4. En el mismo tazón, agregue la harina, el cacao en polvo, el bicarbonato de sodio y la sal por encima. Usando una espátula, revuelva hasta que esté bien combinado.
5. Finalmente, agregue las chispas de chocolate, guardando algunas para la parte superior de los muffins.
6. Divide la masa entre los moldes para muffins de manera uniforme y espolvorea chispas de chocolate sobre cada muffin.
7. Hornee por 18 minutos, o hasta que los muffins estén listos. Están listos cuando vuelven a saltar cuando presionas suavemente.
8. ¡Déjalos enfriar por 10 minutos y disfruta!