

## **CHOKO/BANAN MUFFINS MED LION**

24 stk.

270 g hvedemel  
70 g kakao  
130 g rørsukker  
½ tsk. salt  
2 tsk. bagepulver  
2½ dl mælk  
1 dl cremefraiche  
¾ dl rapsolie  
2 modne, mosedede bananer  
2 æg  
150 g LION i små stykker

Frosting

250 g mascarpone eller flødeost naturel  
2 dl fløde  
50 g flormelis  
2 tsk. vaniljesukker

Sigt mel, kakao, salt og bagepulver op i en skål. Tilsæt sukker og mix.

Pisk mælk, cremefraiche, olie og æg. Bland æggeblandingen i melblandingen og mix til dejen har samlet sig. Pas på ikke at røre for meget i dejen. Rør de mosedede bananer i til sidst.

Hæld dejen op i muffinsforme og tryk i hver form to stykker LION ned i dejen. Sørg for at dejen dækker chokoladen.

Bag kagerne ved 150° (varmluft) i ca. 10-12 min.

Ingredienserne til frosting piskes sammen til en luftig creme, som sprøjtes på kagerne når de er afkølet.

