

The Dumle logo is located in the top right corner of the page. It consists of the word "Dumle" in a bold, yellow, sans-serif font with a black outline, set against a red rectangular background.

Bananamuffins

með Dumle karamellum (15 stk)

- 2 egg
- 150 g sykur
- 1 tsk Tørsleffs vanillussykur
- 200 g hveiti
- 2 tsk lyftiduft
- 1 tsk kanill
- 130 g smjör
- 3 þroskaðir bananar, stappaðir
- 1 poki Dumle Original eða Dumle Dark

Ofn hitaður í 200 gráður við undir- og yfirhita. Smjörð brætt og kælt dálífið. Egg og sykur hrært þar til blandan verður létt og ljós.

Brædda smjörinu bætt út í smátt og smátt. Vanillussykri, hveiti, lyftidufti og kanill blandað út í en þess gætt að hraera ekki mikið. Að lokum er stöppuðum banönum blandað út í deigið.

Deiginu er skipt á milli 15 muffins-forma (fyllt um það bil 2/3) og einni Dumle karamellu þrýst létt ofan í deigið í hverju formi.

Bakað í ofni við 200 gráður í ca. 15 mínútur eða þar til kökurnar hafa tekið góðan lit. Best er að bera kökurnar fram volgar.

