

Banan-cupcake med peanutbutter-topping uden sukker

Stevia
Sweet



🕒 15 min. 🗣️ 231 kcal 🍷 SteviaSweet Drys-Let

Fremgangsmåde uden sukker

1. Opvarm ovnen til 200 °C.
2. Bland æg, [SteviaSweet Drys-Let](#), rapsolie, yoghurt, pureret banan og revet citronskal sammen.
3. Bland de tørre ingredienser i og rør sammen til en glat dej. Rør i den forbindelse forsigtigt og ikke for meget!
4. Hæld dejen i fordybningerne i en smurt muffinplade eller i muffinforme.
5. Bag i ovnen på midterste skinne i 15-18 minutter.
6. Rør kvark, peanutbutter og [SteviaSweet Drys-Let](#) sammen til en ensartet masse. Put toppingen løst på muffinsene.

Ingredienser til 12 portioner

2	æg
2 dl	SteviaSweet Drys-Let
1 dl	rapsolie
2 dl	fedtfattig yoghurt
150 g	moden banan, pureret revet citronskal fra en 1/2 citron
3 dl	hvedemel
1 dl	havregryn
1 1/2 tsk	natron
1/4 tsk	salt

Topping:

100 g	kvark
100 g	peanutbutter
1 spsk	SteviaSweet Drys-Let

Næringsværdi per portion

231	kcal
970	kJ
7	Protein i g
18.5	Kulhydrater i g
14	Fedt i g