Babeczki bananowe z czekoladą

Czas wykonania: 45 min **Ilość porcji:** 15 sztuk

Składniki:

- *3 dojrzałe banany*
- *125 ml oleju*
- *2 jajka*
- *100 g cukru*
- *225 g mąki pszennej*
- *3 łyżki kakao*
- *1 łyżeczka proszku do pieczenia*

Dekoracja:

- *50 g gorzkiej czekolady*
- *wiórki kokosowe*

Przygotowanie:

W wysokim naczyniu zmiksować banany z olejem, cukrem i jajkami.

Do drugiego naczynia wsypać mąkę, kakao i proszek do pieczenia - wymieszać łyżką i dodać resztę zmiksowanych składników. Wszystko jeszcze raz wymieszać łyżką do połączenia składników.

Ciasto przełożyć do foremek na muffiny (2/3 wysokości). Piec 20 minut w 180 stopniach.

Polewa:

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, posmarować nią babeczki i posypać je kokosem.

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/babeczki-bananowe-z-czekolada/