Muffin alla banana e cioccolato con Air fryer

Muffin alla banana e cioccolato con Air fryer

Hai voglia di sperimentare un po' le cotture nella tua friggitrice ad aria? Prepara questi muffin alla banana con la friggitrice ad aria. Non è necessario accendere il forno per preparare questi muffin alla banana morbidi, umidi e saporiti. Realizzati con semplici ingredienti di tutti i giorni, saranno pronti in meno di 20 minuti, adorerai questi muffin con la friggitrice ad aria!

Preparazione 10 minuti **Cottura** 15 minuti **Totale** 25 minuti

Ingredienti

- 1 uovo intero
- 50 g di zucchero di canna
- 1 banana grande ben matura schiacciata
- 1 cucchiaino di cacao
- 1/2 cucchiaino abbondante di cannella
- 150 g di farina di mandorle
- 1 cucchiaio di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di burro fuso freddo o di olio a scelta
- se volete potete aggiungere le gocce di cioccolato

Attrezzature

- Stampo unico Muffins 7 buchi
- Accessorio stampo torta con manico (nel kit air fryer indicato qui sotto)
- Dispenser per pastella
- Air Fryer friggitrice ad aria

Preparazione

1. Mescola tutti gli ingredienti secchi tra loro. Unisci poi gli ingredienti umidi e mescola velocemente. Prepara la teglietta col manico, per facilitare l'estrazione dalla friggitrice, con dentro i pirottini
2. Versa l'impasto con il dispenser della pastella, nei pirottini, aggiungi qualche goccia di cioccolato cuoci con la friggitrice ad aria a 200 ° C per 15 minuti., oppure in forno cuoci a 180°C per circa 15-20 minuti.