

Čokoladi muffini s trešnjama



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
3

Sastojci

1 konzerva crvenog graha
10 g kakaa
50 g zobnih pahuljica
50 g biljnog mlijeka
75 g agavinog sirupa ili meda
30 g ulja
aroma vanilije
½ žličice praška za pecivo
40 g čokolade za kuhanje
200 g trešanja

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Grah dobro isperite. Stavite ga u multipraktik te dodajte kakao, zobene pahuljice, biljno mlijeko, agavin sirup ili med, ulje, aromu vanilije, prašak za pecivo, nalomljenu čokoladu za kuhanje.

Blendajte dok niste dobili jednoličnu smjesu. Očistite trešnje tako da dobijete 200 g očišćenih polovica. Umiješajte u pripremljenu smjesu.

U kalup za muffine stavite papiriće. Žlicom pažljivo podijelite smjesu u kalupe. Pecite 20 minuta na 180°C.

Servirajte ohlađeno.

Dobar tek!