

Enkla chokladmuffins

ENKLA CHOKLADMUFFINS

Receptet är för 12 muffins

3 st ägg

1 st banan

1,5 dl hasselnötsmjöl

0,5 dl kokosmjöl

4 msk raw kakao

1 tsk äkta vaniljpulver

1 tsk bakpulver

75 ml kokosolja

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Stavmixer

Kastrull

Muffinsform

Provsticka

Enkla chokladmuffins

Enkla chokladmuffins

Så här gör du

- Sätt ugnen på 150 grader
- Knäck äggen i en stor bunke och tillsätt bananen
- Mixa med stavmixern till äggen och bananen blir en slät och något luftig smet
- Tillsätt den smälta kokosoljan
- Blanda alla torra ingredienser och häll ner i smeten
- Mixa lite till tills du har en slät smet
- Fördela smeten i muffinsformar
- Grädda muffinsen i ugnen i ca. 15 minuter eller tills provstickan känns torr

Ät och Njut av nybakta muffins till kaffe eller te! Dessa Enkla chokladmuffins går också att frysa och ta fram när man så önskar.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se](https://www.bodystore.se) 