





Czekoladowe muffinki bez mąki

 Agnieszka Strużyna


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 15 porcji

Składniki:

Masło orzechowe - 3/4 szklanka

Miód - 1/4 szklanka

Banany - 2 szt.

Kakao - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Muffinki przed włożeniem do piekarnika możemy posypać czekoladowymi dropsami lub wiórkami czekolady.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Banany ugniatamy widelcem na masę.

KROK 2: Do bananów dodajemy miód, masło orzechowe (może być z kawałkami orzechów lub bez - jak wolimy) i kakao. Wszystko miksujemy mikserem.

KROK 3: Masę przekładamy do foremek na muffinki lub papilotek i pieczemy około 15 minut w temperaturze 185 stopni Celsjusza.