

Bønnemuffins møder snickers

Opskrift til 12-14 små muffins

Samlet tid

Ca. 50 min. i alt

Ingredienser

Bunde

- 100 g mandler
- 75 g svesker
- 100 g sorte bønner (drænet fra dåsen)
- 20 g kakao
- 175 g dadler (fjern stenene)
- 4 store æg
- 1 lille tsk. salt
- 2 spsk. peanutbutter

Topping

- 100 g smeltet mørk chokolade
- En håndfuld salte peanuts
- Flagesalt til toppen

Sådan gør du

1. Tænd ovnene på 180 grader varmluft
2. Kom alle ingredienserne til bundene i en food processor og kød til du har en ensartet masse.
3. Kom i silikone-muffinsforme og bag i 20 minutter tid.
4. Imens bundene bager, kan du forberede topping:
5. Smelt chokoladen, hak peanuts og bland det sammen
6. Kom toppingen på de afkølede kager og sæt på køl eller frost.
(De er bedst, når de er helt kolde, hvis du spørger mig)