

Havregryns muffins med chokolade

Ingredienser

- 3 dl havregryn
- 2 dl kokosmel
- 100 g. grovkiks (kan erstattes, alternativt af mandler)
- 1 lille tsk salt
- 1 spsk bagepulver
- 2 spsk kokosolie eller smør
- 3 spsk agavesirup eller honning
- 6 æg
- 80 g mørk chokolade
- 80 g hvid chokolade til toppen

Sådan gør du

1. Kom det hele minus chokoladen i en minihakker eller blender og kød rundt til det er godt blendet.
2. Tilsæt nu den hakkede mørke chokolade og rør rundt i blandingen
3. Kom det i muffinsforme (jeg brugte silikoneforme)
4. Bag i ovnen i 25 minutters ved i 200 grader.
5. Kom hvid chokolade på toppen af de varme muffins, så det smelter og server med et lille fint jordbær