

## ČOKOLADNI MUFFINI S KIKIRIKI MASLACEM

4 zrele banane  
4 jaja  
270 g kikiriki maslaca  
4 žlice ekstrakta vanilije  
240 ml javorovog sirupa  
360 ml zobenog mlijeka  
440 g zobenih pahuljica  
135 g kakaa  
2 praška za pecivo  
1 žličica soli  
150 g nasjeckane čokolade + 50 g za posip

Ugrijte pećnicu na 180 C.

Dva lima za muffine obložite papirnatim košaricama.

U blender stavite banane, jaja, kikiriki maslac, javorov sirup i zobeno mlijeko.

Blendajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

Dodajte zobene pahuljice, kakao, prašak za pecivo i sol.

Blendajte ponovno dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

Rukom umiješajte nasjeckanu čokoladu.

Rasporedite dobivenu smjesu u pripremljene limove.

Posipajte nasjeckanu čokoladu na vrh svakog muffina.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-ak minuta.

Poslužite tople.