



Schoko-Kokos-Bananen-Muffins

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die Karibik Schokolade fein hacken, sowie die Bananen mit einer Gabel zu einem Püree zerdrücken.
3. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät vermengen.
4. Wenn keine Silikonform verwendet wird, das Muffinblech mit Margarine einfetten bevor der Teig eingefüllt wird.
5. Muffins bei 175 Grad ca. 40 min backen.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 100g Demerara Rohrohrzucker
- 150g Karibik Edelbitter 90%
- 70 ml Olivenöl Griechenland nativ extra
- 3 EL Kokosraspeln
- 4 EL Kakao, alkalisiert

Weitere Zutaten

- 300 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 2 TL Natron
- 300 ml Sojamilch
- 3 Bananen, gut reif
- Margarine für die Form