

# Stenaldermuffins med chokolade og tranebær

8 stk.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Velegnet til madpakken

## Ingredienser

50 g sesamfrø

50 g solsikkefrø

50 g hørfrø

40 g græskarkerner

40 g mørk chokolade

40 g hasselnødder

30 g tranebær

2 æg

1/4 dl olivenolie

1/4 tsk. salt

## Beskrivelse

Hak chokoladen.

Rør alle ingredienserne sammen. Fordel dejen i 8 muffinsforme.

Bag dem ved 160 grader i ca. 30 minutter.

Lad dem afkøle helt før servering.