

Sockerfria jordnötssmör-cupcakes (veganska)

SteviaSweet



 10 min.  169 kcal  SteviaSweet Lättströ

Gör så här sockerfri

1. Smält chokladen i vattenbad eller på låg nivå i mikrovågsugnen.
2. Använd en sked eller en spritspåse för att fylla tillräckligt med choklad i muffinsformarna så att botten täcks. Sätt också choklad på formkanterna.
3. Låt dem stelna i kylan i ca 10 minuter.
4. Söta jordnötssmöret med [SteviaSweet Lättströ](#).
5. Lägg en sked jordnötssmör i mitten av varje cupcake och håll över choklad så att jordnötssmöret täcks. Låt dem stelna i kylan i 30 minuter.
6. Lossa dem från formarna och njut. Förvaras svalt.

Tips: Garnera med torkade bär eller havssalt.

Ingredienser för 8 portioner

| | |
|-------|--------------------------------------|
| 200 g | sockerfri mörk choklad |
| 50 g | jordnötssmör (krämig) |
| 2 msk | SteviaSweet Lättströ |
| 8 | muffinsformar |

Näringsvärde per portion

| | |
|------|-----------------|
| 169 | kcal |
| 711 | kJ |
| 2.5 | Protein i g |
| 14 | Kolhydrater i g |
| 11.5 | Fett i g |