



SARAPUUPÄHKLI MUFFINID

Valmistusaeg: Portsjonid:

Tase:

🕒 45 min 🧑 12 inimesele

●○○ Lihtne

Toorained

KOOGI JAOKS:	KOGUS
Suhkrut	200g
Võid	190g
Jahu	150g
Küpsetuspulbrit	2g
Täispiima	200ml
Soola	12 näputäit
Muna	2
Munakollane	1
Sarapuupähkleid	80g
Vanilliekstrakti	5g (1 teelusikas)

GLASUURI JAOKS:	KOGUS
Võid	150g
Tuhksuhkrut	150g
Purustatud sarapuupähkleid	20g

Juhised

1. Koogi jaoks:

vahusta kausis või ja suhkur elektrimikseriga. Pidevalt segades lisa munad ühekaupa, sealhulgas ka munakollane, lisa piima ja teelusikas vanilliekstrakti ning sega kuni tainas on ühtlane. Sõelu jahu ja küpsetuspulber ja sool. Sega jahusegu ettevaatlikult voltides alt üles. Lisa sarapuupähklid. Paiguta muffinipaber vormi ja kalla segu sinna sisse. Ärge täitke rohkem kui $\frac{3}{4}$ vormist.

2. Võikreemi jaoks:

vahusta kausis või ja tuhksuhkur kuni see on kreemjas ja ühtlane. Kaunista muffinid tordipriksiga, mille otsa on kinnitatud tähekujuline ots. Puista hakitud sarapuupähklitükid glasuurile ja kõige peale paiguta Ferrero Rocher.