



HASSELNÖTSMUFFINS

Tid:

🕒 45 min

Portioner:

👤 12 personer

Nivå:

●○○ Lätt

Ingredienser

TILL MUFFINSDEGEN	ANTAL
Socker	200g
Smör	190g
Mjöl	150g
Bakpulver	2g
Helfet mjölk	200ml
Salt	12 nypor
Ägg	2
Äggula	1
Hasselnötter	80g
Vaniljextrakt	5g (1 tesked)

TILL GLASYREN	ANTAL
Smör	150g
Florsocker	150g
Krossade hasselnötter	20g

Hasselnötsmuffins - vägledning

1. Till muffinsdegen:

Vispa smör och socker pösigt i en skål med elvisp. Tillsätt sedan äggen ett i taget, äggulan, mjölken och en tesked vaniljextrakt och rör tills du får en jämn och slät smet. Sikta mjölet och blanda i bakpulver och salt. Vänd ner mjölblandningen i smeten. Tillsätt hasselnötterna. Lägg veckade pappersformar i hålen i en muffinsplåt och håll i smeten. Fyll inte formarna mer än till tre fjärdedelar.

2. Till smörkrämen:

Vispa smör och florsocker krämigt i en skål med elvisp. Garnera muffinsen med hjälp av en spritspåse med stjärnmunstycke. Strö hasselnötter över och toppa varje muffins med en Ferrero Rocher.