

# Makron muffins

## Mandag 7. februar 2022

### Ingredienser

2 æg  
125 gr. sukker  
2 tsk. vaniljesukker  
½ tsk. bagepulver  
60 gr. smeltet smør  
60 gr. hvedemel  
60 gr. makroner (knuste)  
75 gr. mørk chokolade (hakket)  
50 gr hasselnødder eller  
mandler (hakkede)

### Fremgangsmåde.

Kom æg, sukker, vaniljesukker og mandelessens i en skål og pisk til en lys og luftig æggesnaps.

Kom det smeltede smør i æggesnapsen under langsom piskning.

Vend hvedemel og knuste makroner forsigtigt i dejen med en dejskraber. Hak chokolade og nødder og rør dem i dejen

Fordel dejen i 8-10 små muffins forme.

Bag kagerne ved 180 °C i ca.20 minutter, til de er gyldne og gennembagte. Lad kagerne afkøle på en rist.