

Muffins med hindbær og hvid chokolade

Mandag 13. september 2021

Ingredienser

250 gr. smør
250 gr. sukker
4 Æg
Ca. 40-45 Hindbær
100 gr. Grofthakket hvid
chokolade
350 gr. mel
1 spsk. Revet appelsinskal
100 gr. Smuttede hakkede
mandler
1 spsk. bagepulver

Fremgangsmåde.

Pisk smør og sukker lyst og luftigt.
Tilsæt æggene et af gangen og pisk
godt mellem hvert.
Sigt bagepulver og melet i dejen og
tilsæt det til æggeblandingen sammen
med , appelsinskal, chokolade og
mandler. Vend dejen godt sammen.

IKKE PISKE

Fyld dejen i muffins forme, det gøres
nemmest med en sprøjtepose uden
tylle.

Læg 2-3 hindbær i formene og fyld
formene $\frac{2}{3}$ op, bag kagerne midt i
ovnen - til de er gyldne.
Ca. 25 min. ved 175° - varmluft.
Kan serveres med Creme fraiche og
lidt frisk frugt.