



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.