Nøttemuffins med rom

Ingredienser



150 g smør
125 g sukker
3 egg
150 g hvetemel
2 ts bakepulver
6 ts vaniljesukker
150 g hasselnøtter
1 ss rom

Pynt:
20 g hasselnøtter
papirformer

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt i hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Mal nøttene og vend i sammen med rom.

Fordel deigen i doble muffinsformer (se tips). Dryss litt hakkede nøtter over hver muffins til pynt.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20 min.

Tips

Hvis du bruker doble papirformer, holder muffinsene fasongen bedre.

Du kan alternativt ha enkle papirformer i et muffinsbrett. Du kan også steke muffinsene direkte i et muffinsbrett. Muffinsene vil da bli litt større, og du må steke

dem litt lenger.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottemuffins-med-rom