Daddelmuffins med Amaretto

Ingredienser



4 egg
150 g brunt sukker
125 g smør
130 g hvetemel
3 ts bakepulver
1 dl Amaretto mandellikør
150 g mandler - malt
50 g mandler - hakket
150 g dadler - hakket

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker. Bland i smøret. Sikt mel og bakepulver og vend i sammen med mandellikøren. Rør så i malte mandler, hakkede mandler og hakkede dadler til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fyll deig i formene til de er 3/4 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min, til de er gjennomstekte. Avkjøl i noen minutter og ta dem deretter ut av muffinsbrettet.

Tips

Muffinsene får finest fasong om du har papirformer i muffinsbrett. Da kan du også lage dem litt større, og du får da ca 18 mellomstore muffins. Du kan også bruke store muffinsformer, det gir ca 12 stk. Muffinsene trenger da litt lenger steketid, så sjekk med kakenål at de er gjennomstekte.

Muffinsene er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daddelmuffins-med-amaretto