Det søte liv...

Hasselnøtt- og nougatmuffins



Ingredienser

200 g smør
200 g nougat
6 egg
1,5 dl sukker
100 g hasselnøtter
60 g maizena
0,5 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Smelt smør og nougat sammen i en liten kjele over svak varme. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i nougatsmøret. Hakk hasselnøttene helt fint i food processor med hakkekniv. Bland nøttene med maizena og bakepulver og vend inn i deigen til slutt. Sett røren i kjøleskapet i 30 min så den setter seg og blir fastere i konsistensen.

Fordel deigen i muffinsformer så de blir ca 2/3 fulle. Oppskriften gir ca 12 stk.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Kakene skal være faste på overflaten, men fortsatt myke og littegrann klissete inni.

Tips

Hvite, stive muffinsformer (se bakerst på bildet) fås kjøpt blant annet i nettbutikken til www.cacas.no og i den svenske nettbutikken www.klaraform.se.

Det finnes også forskjellige, søte muffinsformer i porselen, de på bildet er fra I.B. Laursen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hasselnott-og-nougatmuffins