

Nutella-muffins

ca 16 st, ugn 200 grader

**Bakade av
Britt Lindhult**

3 ägg
2,5 dl socker
100 g smält smör
2 tsk vaniljsocker
2 krm flingsalt
2 dl mjöl
1 tsk bakpulver
4-5 msk kakao (om du
vill ha en mjukare
chokladsmak går det att
byta ut lite kakao mot
O'boy-pulver)

Nutella
Rostade pecannötter



Vispa ägg och socker tills det blir en porös och tjock vit smet.
Blanda resten av ingredienserna och rör försiktigt ner i smeten.
Häll smeten i formar, fyll nästan till toppen.
Klicka i drygt 1 msk Nutella i varje muffins så sjunker detta in i
muffinsen under gräddningen. Grädda i mitten av ugnen ca 10-12
minuter. Lägg på en rostad pecannöt på toppen av varje muffins
som dekoration när de kommit ut ur ugnen.