

# TRIO AV MINI-MUFFINS MED NUTELLA®



**INGREDIENSER** til ca. 4 porsjoner (12 mini-muffins). 3 mini-muffins per porsjon.



4  
PORS

12  
INGR

45  
MIN



## Til deigen

- ✔ 220 g sukker
- ✔ 4 egg
- ✔ 264 g hvetemel
- ✔ 60 g smør
- ✔ 60 ml solsikkeolje
- ✔ 180 g maisenna
- ✔ 1-2 ts bakepulver
- ✔ 4 g salt
- ✔ Hakkede hasselnøtter, etter ønske

## Andre ingredienser

- ✔ 80 g mosede poteter
- ✔ 80 g mosede gulrøtter
- ✔ 70 g hakkede hasselnøtter



## TRINN 1

Visp egg og sukker i en kjøkkenmaskin, tilsett de tørre ingrediensene og til slutt olje og smør.



## TRINN 2

Del deigen i tre like deler. Tilsett de mosede potetene til en av delene og rør sammen. Ta en ny bolle og tilsett de mosede gulrøttene i den neste deigdelen og rør sammen. I en tredje bolle, tilsett 60 g hakkede hasselnøtter i den siste deigdelen og rør sammen.



## TRINN 3

Fyll deretter de tre deigene i mini-muffins-former (20-25 gram) og stek i ovn ved 180 °C i 15 minutter. Server de 3 muffinstypene garnert med 5 g Nutella® og hakkede hasselnøtter på toppen av hver muffin.