

# Miniæblemuffins med Nutella®

Medium

10 Portions

55 min



## Ingredienser

15 g Nutella pr. muffin

1 eller 2 æbler

200 g mel

100 g sukker

100 g smør

2 æg

1 portionspose bagepulver

1 portionspose vaniljesukker

1,5 dl mælk

**Forvarm ovnen til 180°**

## Sådan gør du



1

Hæld sukker, vaniljesukker og smeltet smør i en stor skål, og rør det sammen.

Tilsæt mel og bagepulver, og rør det hele sammen.

Tilsæt de 2 æg og mælk, og rør sammen



2

Skræl æblerne, skær dem i små stykker, og hæld dem sammen med resten af ingredienserne. Rør det hele sammen.

Fyld dejen i muffinformene.

Bag dem ved 180° i 25 min.



3

Tag kagerne ud af formene.

Skær toppen af kagerne med en kniv, og pynt dem med en teskefuld (15 g) Nutella pr. muffin med en sprøjtepose