

Mini-eplemuffins med Nutella®

Middels

10 Porsjoner

55 min



Ingredienser

15 g Nutella per muffin

1 eller 2 epler

200g hvetemel

100 g sukker

100 g smør

2 egg

1 strøken ts bakepulver

1 strøken ts vaniljesukker

1,5 dl melk

Forvarm ovnen til 180°

Slik gjør du



1

Ha sukker, vaniljesukker og smeltet smør i en stor bolle og bland godt
Tilsett mel og bakepulver og bland godt
Tilsett de 2 eggene og melken, og bland godt



2

Skrell eplene, del dem i små biter og ha dem i resten av ingrediensene.
Bland godt.
Fyll muffinsformene
Stek ved at 180° i 25 min



3

Ta muffinsene ut av formene
Bruk en kniv, skjær toppen av muffinsene og tilsett en teskje (15 g) Nutella per muffin med en sprøytepose