

OPPSKRIFT

Trio av mini-muffins med Nutella®

Middels

4 Porsjoner

45 min



INGREDIENSER

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

220 g sukker

4 egg

260 g hvetemel

60 g smør

60 ml solsikkeolje

18 g maisenna

1-2 ts bakepulver

4 g salt

80 g mosede poteter

80 g mosede gulrøtter

70 g hakkede hasselnøtter

60 g Nutella®



For å lage denne deilige oppskriften, er 15g Nutella per person akkurat passe!

Slik gjør du

**1**

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

**2**

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

**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.