



Hasselnötsmuffins

Chokladmuffins med Alpro hasselnötsdryck

Tillagning

1. Värm ugnen till 190 ° C. Blanda mjöl, socker, kakao och salt i en skål och gör ett hål i mitten av de torra ingredienserna.
2. Blanda Alpro hasselnötsdryck och smör/margarin i hålet och rör om. Tillsätt äggen och choklad bitar och blanda väl.
3. Fyll smorda muffinsformar 3/4 fulla med smeten och grädda i 18-20 minuter.
4. Den härliga, lena chockladsmaken kommer göra att du bara vill ha mer.



15 bitar



10min

Ingredienser

- 500 g självjäsande mjöl
- 250 g farinsocker
- 1 tsk kakao
- En nypa salt
- 250 ml Alpro hasselnötsdryck
- 60 g Smör/Margarin (Välj växtbaserat om du vill)
- 2 ägg
- 125 g mörk choklad

Tillagad med

Alpro Hasselnöt Original

