



## Hasselnøtt- og nougatmuffins

### Ingredienser

200 g smør  
200 g nougat  
6 egg  
1,5 dl sukker  
100 g hasselnøtter  
60 g maizena  
0,5 ts bakepulver



### Fremgangsmåte

Smelt smør og nougat sammen i en liten kjele over svak varme. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i nougatsmøret. Hakk hasselnøttene helt fint i food processor med hakkekniv. Bland nøttene med maizena og bakepulver og vend inn i deigen til slutt. Sett røren i kjøleskapet i 30 min så den setter seg og blir fastere i konsistensen.

Fordel deigen i muffinsformer så de blir ca 2/3 fulle. Oppskriften gir ca 12 stk.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Kakene skal være faste på overflaten, men fortsatt myke og littegrann klissete inni.

### Tips

Hvite, stive muffinsformer (se bakerst på bildet) fås kjøpt blant annet i nettbutikken til [www.cacas.no](http://www.cacas.no) og i den svenske nettbutikken [www.klaraform.se](http://www.klaraform.se).

Det finnes også forskjellige, søte muffinsformer i porselen, de på bildet er fra I.B. Laursen.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/hasselnott-og-nougatmuffins>