Toffifee muffins



Ingredienser

1 egg
90 g sukker
0,5 dl olje
1,5 dl lettrømme
1,5 dl kefir
100 g nougat (f.eks. Anthon Berg)
250 g hvetemel
3 ts bakepulver
50 g hasselnøtter

Fyll:
12 Toffifee (1 pk, se tips)

Pynt:
100 g nougat (f.eks. Anthon Berg)

Fremgangsmåte

Bland egg, sukker, olje, rømme og kefir raskt sammen i en bolle (bruk stålvisp). Smelt nougaten i en liten kjele på svak varme eller over vannbad. Avkjøl litt og bland i. Sikt deretter sammen hvetemel og bakepulver og bland i sammen med malte hasselnøtter (ikke rør mer enn nødvendig).

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fordel halvparten av deigen i formene (ca 1 toppet ss med deig i hver muffins). Ha 1 Toffifee i hver muffins (med den flate siden ned). Dekk med resten av deigen.

Stek på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min (sjekk med kakenål). Avkjøl muffinsene litt i formen. Løsne dem fra kanten av formen med en skarp kniv og hvelv dem så forsiktig ut av muffinsbrettet.

Riv litt av nougaten til pynten og sett til side. Smelt resten av nougaten i en liten kjele eller over vannbad. Smør nougat på toppen av hver muffins med en kniv og strø over den revne nougaten. Sett muffinsene kaldt til nougatglasuren har stivnet.

Tips

Det er svært nyttig å bruke muffinsbrett til disse muffinsene, slik at de får fin fasong. Har du ikke muffinsbrett, må du bruke doble papirformer og være nøye på at du ikke fyller formene med for mye deig, ellers risikerer du at muffinsene renner over. Du vil da får flere, små muffins som trenger noe mindre steketid.

En pakke Toffifee veier 125 g og inneholder 15 stk. Det holder altså med en pakke til disse muffinsene.

1 pk hasselnøttnougat fra Anthon Berg veier 200 g.

"Toffifee muffins" er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/toffifee-muffins