

Kokosmuffins med hasselnødder og chokolade

Opskrift til 12 stk.

Samlet tid

30 minutter i alt

Ingredienser

- 100 g hasselnødder
- 150 g sukker
- 150 g blødt smør
- 3 æg
- 1 tsk. bagepulver
- 1/3 tsk. salt
- 150 g hvedemel
- 150 g kokosmel
- 1 dl mælk
- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft og kom hasselnødder i et fad, og ind i ovnen i 10 minutters tid.
2. Kom så de varme hasselnødder over i et klæde og gnid skallerne af, hak de afskallede hasselnødder.
3. Kom blødt smør og sukker i en skål og pisk det sammen. Tilføj æggene et af gangen imens du pisker.
4. Kom alle de tørre ingredienser + mælk ved og vend det rundt med en dejskraber.
5. Hak chokoladen groft og kom dette + de hakkede afskallede hasselnødder i dejen.
6. Rør rundt og kom i muffinsforme, jeg bruger silikoneforme og smører dem derfor ikke.
7. Bag i ovnen i 15 minutters tid