

Makronmuffins med moccasmørcreme

Opskrift til 12 muffins

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Makronmuffins

- 3 æg
- 200 g sukker
- 2 tsk. mandelessens
- 1 nip salt
- 100 g makroner (knuste)
- 90 g mel
- 90 g smør

Moccasmørcreme

- 270 g smør
- 450 g flormelis
- 4-5 spsk. stærk kaffe, brygget
- 1 spsk. vaniljesukker
- 150 g mørk chokolade

Desuden

- Lidt knust makron som pynt

Sådan gør du

MAKRONMUFFINS:

1. Tænd ovnen på 185 grader under og over varme
2. I en skål: pisk æg, sukker og mandelessens til det er luftigt
3. Smelt smør og knus makroner (jeg kommer dem i den plastik pose og knuser der i)
4. Kom smør, makroner og mel ned i skålen og gør godt rundt
5. Kom dejen i muffinsforme, enten beklædt med bagepapir, smurt eller brug silikoneforme.
6. Stil formene ind i ovnen og bag i små 20 minutter, til de er gyldne.

KLARGØR NU SMØRCREME:

1. Smelt den mørke chokolade over vandbad eller i microovnen.
2. Rør alle de resterende ingredienser sammen med en håndmixer, og tilsæt den smeltede chokolade.

SAML KAGEN:

1. Kom smørcremen i en sprøjtepose med den tyl, du synes. Sprøjt rigeligt med smørcreme på hver muffin.
2. Pynt med knust makron – eller den pynt du synes.