

# CHOKOLADEMUFFINS MED NUTELLA

muffins, og det er lækrest, når man får en bid med både kage og Nutella.

Disse lækre chokolademuffins med Nutella er super nemme at lave og har en skøn smag af chokolade. De smager allerbedst, hvis man får lidt af den dejlige Nutella med i hver bid.

•

Til

- 60 g smør
- 60 g sukker
- 60 g brun farin
- 2 æg (store)
- 120 g mel
- $\frac{1}{2}$  tsk natron
- 2 spsk kakaopulver
- $\frac{1}{4}$  tsk salt
- 120 g creme fraiche 18 %
- 1 spsk kaffe
- ca. 150 g Nutella

## Pynt

- evt. flormelis

Pisk smør, sukker og brun farin sammen. Tilsæt æg lidt ad gangen.

Bland mel, natron, kakaopulver og salt, og sigt det i dejen. Rør, til dejen er jævn.

Bland creme fraiche og kaffe i dejen.

Fordel  $\frac{2}{3}$  af dejen i muffinforme. Kom herefter en teske Nutella i midten af hvert muffin, og brug den sidste tredjedel af dejen til at dække Nutellaen.

Bag dine chokolademuffins i ca. 20 minutter ved 175 grader.

Lad dem køle af, før du serverer dem. Drys evt. med lidt flormelis.

De smager bedst, hvis man spiser dem med en ske, da Nutellaen ligger i bunden af hver

