

ROCKY ROAD MUFFINS

Skønne Rocky Roads muffins, der på fineste vis kombinerer svampede chokolademuffins med bløde skumfiduser, knasende mandler og stykker af mørk chokolade. Mums!

Til

- 100 g smør
- 200 g sukker
- 3 æg
- 250 g mel
- 1 tsk vaniljesukker
- 1 tsk bagepulver
- 1 knsp salt
- 50 g kakaopulver
- 2 dl mælk
- 14 muffinsforme

Fyld

- 100 g mandler
- 100 g skumfiduser (evt. miniskumfiduser)
- 100 g chokoladeknapper
- evt. ekstra chokolade til pynt

Smelt smørret, og lad det køle af.

Pisk sukker og æg til en luftig masse. Bland mel, vaniljesukker, bagepulver, salt og kakaopulver, og si lidt af blandingen i æggemassen. Vend det forsigtigt sammen. Rør mælk og resten af melblandingen i. Vend til sidst den afkølede, smeltede smør i.

Fyld:

Rist mandlerne på en tør pande, og hak dem groft. Lad dem køle af. Klip eller skær skumfiduserne i små stykker, hvis du ikke bruger miniskumfiduser.

Bland mandler, skumfiduser og chokoladeknapper sammen, og vend halvdelen af fyldet i dejen. Hæld dejen i muffinsforme, og top med resten af fyldet.

Bag dine muffins ved 180 grader i ca. 10-15 minutter – hold øje med dem, da fyldet godt kan blive mørkt.

Smelt evt. lidt chokolade, og pynt muffinsene med det.

