



MUFFIN

your  surprise



Du har brug for:

- 160 gram smør
- 2 æg
- 40 ml mælk



Fremgangsmåde:

- Pisk smør, mælk og æg sammen, til du opnår en homogen masse.
- Tilsæt flaskens indhold, og pisk igen ved højeste hastighed i fem minutter.
- Smør en muffinform, og fyld den halvt op med dej.
- Bages i en forvarmet ovn (150°C varmluft, 160°C el, 3-4 gas) i 30-50 minutter.

Ingredienser

Muffinblanding (**hvedemel**, hævemidler E450, E500, salt, fortykningsmiddel (xanthangummi), smagsstoffer), let strø sukker (granuleret sukker, sukkersirup, karamelfarvning (E150a), 12% hvide chokoladestykker (sukker, **mælkepulver**, **kakaopulver**, **sojalecithin**, vaniljesmag), 6% mørk chokoladestrimler (sukker, kakaomasse, kakaosmør, dextrose, emulgator, sojalecithin).
Indeholder **gluten, laktose, majs** og **rug**. Kan indeholde spor af allergener.

Næringsværdi pr. 100 gram færdigt produkt:

438 kcal (1827 kJ), 29,2 g fedt, heraf 17,3 mættede fedtsyrer, 39,0 g kulhydrater, hvoraf 32,5 g sukker, 4,4 g protein, 0,4 g fiber, 0,2 g salt.

Nettovægt:

400 gram E

Opbevares tørt, anvendes før: se etiket