



MUFFIN

your  surprise



Tegg til deg selv

- 160 g smør
- 2 egg
- 40 ml melk



Forberedelsesmetode

- Bland smør, melk og egg i en helhet
- Tiltsett innholdet i flasken og bland på den høyeste innstillingen i 5 minutter
- Smør en muffinsform og fyll halvparten med røre
- Stek i 30-50 minutter i en forvarmet ovn (varmluft 150 ° C, elektrisk 160 ° C, gass 3-4).

Ingredienser

Muffinsblanding (**hvetemel**, løftemidler E450, E500, salt, fortykningsmiddel (xantangummi), smakstilsetninger), lett strøsukker (granulert sukker, invertsukkersirup, karamellfarging (E150a), 12% hvite sjokoladebiter (sukker, melkepulver) , **kakaopulver**, **soyalecitin**), vaniljesmak 6% mørk sjokoladedråper (sukker, kakaomasse, kakaosmør, dekstrose, emulgator, **soyalecitin**) Inneholder **gluten**, **laktose**, **mais** og **rug** Kan inneholde spor av andre allergener.

Næringsverdier per 100 g ferdig produkt

438 kcal (1827 kJ), hvorav 29,2 g fett. 17,3 mettet fett, 39,0 g karbohydrater, hvorav 32,5 g sukker, 4,4 g protein, 0,4 g kostfiber, 0,2 g salt.

Netto vekt

400 gram E

Oppbevares på et tørt sted og best før: se klistremerke