

MUFFINS MED CHOKOLADE OG KNUSTE MAKRONER

15 stk.

3 æg
175 g sukker
125 g hvedemel
2 tsk. vaniljesukker
100 g knuste makroner
120 g smeltet og afkølet smør
100 g hakket chokolade (fx med appelsinsmag)



Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps. Tilsæt mel og vaniljesukker og pisk igen. Knuste makroner og hakket chokolade vendes forsigtigt i dejen. Til sidst røres det smeltede, afkølede smør i og dejen fyldes i muffinsforme - ca. $\frac{3}{4}$ i hver. Bag dem i ca. 20 min. ved 200°, til de er lækre og gyldne. Lad dem køle på en rist.