



unikarina

- et kreativt univers fyldt med
syning, strik, filt og mange andre
kreative syslerier...

Brun blenderkage / Nøddemuffins

1½ dl Mælk

2 Æg

150 gr Margarine

2 tsk Bagepulver

2 tsk Vaniljesukker

250 gr (3 dl) Sukker

50 gr Hasselnødder

.....

175 gr (3 dl) Mel



Det hele på nær melet blendes godt sammen.

Mel vendes i.

Formen sættes i en kold ovn på den nederste ribbe.

Bages ved 180°C grader i 40 min. Ved muffins ca. 25 minutter.

Variation:

Kagen kan varieres ved at undlade hasselnødderne, men i stedet at tilsætte 1 spsk kakao og evt. kaffepulver.

God fornøjelse...