



12
Muffins

Kladdkakemuffins

med chokladfrosting och Krokant Karamel

Ingredienser:

Kladdkaka:

150 g smält smör
3 dl strösocker
3 ägg
2 dl vetemjöl
1 dl kakao
1 msk vaniljsocker
En nypa salt

Frosting:

50 g smör
150 g färskost
1/2 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
50 g smält choklad
1 msk kakao
120 g Krokant Karamel
med havssalt från
Anthon Berg

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Smält smöret och låt det svalna något. Blanda ner strösocker och ägg. Tillsätt vetemjöl, kakao, salt och vaniljsocker. Rör försiktigt tills smeten precis blivit jämn.
3. Fördela smeten i 12 muffinsformar och sätt in i ugnen i cirka 10 minuter. Låt muffinsarna svalna helt, gärna i kylskåp.

Frosting:

1. Vispa rumstempererat smör tillsammans med färskost. Tillsätt florsocker, därefter den avsvalna de mörka chokladen och kakao. Vispa tills frostingen är jämn och fluffig.
2. Använd gärna en sprits eller en fryspåse. Klipp ett litet hål och ringla frostingen runt muffinsarna så att det bildas ett litet fågelbo. Fyll med krokant karamell med havssalt från Anthon Berg och låt stelna i kylen.