

## Nøddemuffins med kaffeglasur (18 stk.)

### *Ingredienser:*

- 175 gr. hasselnødder
- 150 gr. Atwell / perfect fit (eller 200 gr. rørsukker)
- 1 tsk. vanillesukker
- 2 spsk. hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 4 æggehvider

### kaffeglasur:

- 2 spsk. oliemargarine
- 50 gr. flormelis
- 1 spsk. kakao-pulver
- 1 spsk. stærk kaffe

18 muffinsforme

### *Sådan gør du:*

1. Hasselnødderne blendes fint.
2. Alle tørre ingredienser blandes sammen.
3. Pisk æggehviderne meget stive, hvorefter de forsigtigt vendes i blandingen
4. Dejen fordeles i 18 forme og bages ved 190 gr. i ca. 15 minutter.
5. Kagerne afkøles.
6. Alle ingredienser til glasuren røres sammen, og kagerne pyntes med glasuren.

<b>Næringsindhold pr. person udregnet med rørsukker</b>	
Energi	588kJ/140kcal
Fedt	6,0g
Kulhydrat	16,7g
- heraf tilsat sukker	13,8g
Kostfibre	0,9g
Protein	2,5g

Dessert og kager – N