

Daim muffins med valnødder



5-6 daimbarer
150 g valnødder
3 tsk bagepulver
1 – 1 ½ dl sukker
1-2 æg
75 g. smør
4 ½ dl mel
3 tsk vanillesukker
1 ½ dl mælk

Hak Daim og nødder. Smelt smør og rør det med sukkeret. Rør ægget i. Bagepulver og vanillesukker blandes i melet og vendes i æggemassen. Tilsæt mælken og til sidst daim og nødder. Fordel dejen i muffins forme. Jeg får ca. 12 pænt store muffins.

Bages ca. 15 minutter ved 175 grader.

Gem evt. lidt daim og nødder som pynt – men det behøves ikke.