



## Magusad mesilased muffinid (12 tk)

Vajaminevad ained:

- 160 g jahu
- 160g suhkrut
- 160g võid
- 3 muna
- 1 pakike vaniljet
- ½ pakikest küpsetuspulbrit
- 12 vormi
  
- suhkrusilmad
- riivitud mandlid
- mõrušokolaad

1. Pane jahu, suhkur ja vanilje kaussi ja sega kokku. Lisa pehme või ja munad ning sega hoolega läbi.

2. Täida pabervormid taignaga. Küpseta umbes 15-20 minutit 200°C juures eelsoojendatud ahjus. Seejärel võta muffinid välja ja pane jahtuma.

3. Sulata šokolaad ja pritsi pruunid triibud muffinitele. Suhkrusilmad võid kinnitada šokolaadiga. Mandlilaastud kinnita eelnevalt noaga tehtud aukudesse tiibadeks

Head isu!