

## MUFFINS MED HINDBÆR OG HVID CHOKOLADE



8 stk.

300 g mel

2 tsk. bagepulver

150 g lyst rørsukker

1 æg

2 tsk. vanillesukker

2 ¼ dl mælk

50 g smeltet smør

100 g friske hindbær (eller frosne)

75 g grofthakket hvid chokolade

Klip 8 rondeller med en diameter på 15 cm af bagepapir og fold dem så de passer ned i muffinforme.

Sigt mel og bagepulver ned i en stor skål og rør sukkeret i.

Slå ægget ud i en anden skål og pisk det sammen med vanille, mælk og smeltet smør.

Rør æggeblandingen i og vend forsigtigt hindbær og chokolade i.

Fordel dejen i formene og bag dem ca. 30 min. ved 200° til de er hævede og spændstige.

**Tip: du kan også prøve med fx blåbær og jordbær i stykker**