

MAKRONMUFFINS

300 g. sukker

3 æg

150 g. makroner

130 g. hvedemel

140 g. smeltet smør

100 g. chokolade

50 g. marcipan

Start med at tænde ovnen på 180 gr.

Pisk sukker og æg til en lys og luftig masse.

Knus makronerne og vend både dem og hvedemel i dejen, og herefter det smeltede smør.

Til sidst vendes grofthakket chokolade og groftrevet marcipan i dejen.

Fordel dejen i muffins-forme og bag dem i ca. 25 min. (kortere tid hvis det er mini-muffins)