

| <b>Ritas kokosmuffens (ca. 24 stk.)</b>                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ingredienser</b>                                                                                                                                                                             | <b>Fremgangsmåde</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2 æg<br>2 dl sukker<br>2 ts vanillesukker<br>125 g smør el. margarine<br>1 dl mel<br>3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> dl kokos<br>50 g hakkede nødder<br>100 g hakket chokolade<br>1 ts bagepulver | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. <b>Tænd ovnen på 190° (varmluft 165°)</b></li> <li>4. Æg og sukker piskes godt – mindst 5 min.</li> <li>5. Smør smeltes og røres i dejen</li> <li>6. De øvrige ingredienser røres i</li> <li>7. Fordeles i papirformene – fyldes <sup>3</sup>/<sub>4</sub> op</li> <li>8. Sættes i ovnen og bages i 15 min.</li> <li>9. Kan frysés</li> </ol> |
| <b>Redskaber</b>                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| papirforme                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |