

# Vinn årets Kladdkakerace!



## Vinnarreceptet 2011 - Kladdkakemuffins med mintchoklad

★ *Muffinsen blir som allra godast tillsammans med en kula vaniljglass och riven mintchoklad.*

12 st



100 g Svenskt Smör från Arla

2 ägg

3 dl strösocker

3 msk kakao

1 msk O´boy

1 tsk vaniljsocker

1 krm salt

1 ½ dl vetemjöl

12 rutor mintchoklad, ca 100 g

kokosflingor till formen



### Gör så här:

Sätt ugnen på 200°. Smörj en muffinsplåt med 12 formar och ströa med kokosflingor. Smält smöret i en kastrull och blanda med övriga ingredienser utom mintchokladen. Rör om till en slät smet. Häll smeten i formarna. Tryck ner en chokladruta i varje form. Grädda i mitten av ugnen ca 12 min.

**Anmälan till tävlingen hittar du  
på [arla.se/kladdkaka](http://arla.se/kladdkaka).**