**Sjokolademuffins uten egg (ca 12 stk)**

**Du treng:**

2 dl hvetemel

1,5 dl sukker

1 ts bakepulver

2 ts vaniljesukker

1 ss kakao

50 gr smør

½ dl vann

½ dl fløte

**Slik gjør du:**

1. Bland mel, bakepulver, vaniljesukker og kakao i en bolle.
2. Smelt smøret og bland det inn med vann og fløte og hell det i melblandingen.
3. Rør blandingen glatt og fin.
4. Hell ca 1 toppet spiseskje i hver muffinsformer og sett de midt i stekeovnen.
5. Steking: 180 gr i ca 12-15 min.
6. Når de er avkjølt kan du ha på valgfri toppingen.