

# DrømmeMuffins

Hvedemel.....250 g  
Margarine.....50 g  
Sukker.....300 g  
Æg.....3 stk  
Bagepulver.....3 tsk  
Vanillesukker.....1 tsk  
Mælk.....2 dl

## Kokosmasse

Margarine.....125 g  
Kokosmel.....100 g  
Mørk farin.....250 g  
Mælk.....½ dl

1. Æg og sukker piskes til en tyk masse.
2. Mel, bagepulver og vanillesukker blandes sammen og vendes forsigtigt i den piskede masse.
3. Mælk og fedtstof koges op og blandes forsigtigt i massen. Dejen fordeles i ca. 18 muffinsforme eller hældes i en smurt bradepande på ca. 25x35 cm.
4. Bag drømmemuffins midt i en forvarmet ovn ved 200 grader (180 grader i varmluftovn) i ca. 20 minutter.
5. Ingredienserne til kokosmassen smeltes sammen i en gryde, mens de bager.
6. Når kagerne har bagt 20 minutter, fordeles kokosmassen straks på dem og de bages yderligere 5 minutter ved 200 grader.

