

# Kladdkaka med gulbeta

*ca 15-20 stycken*

4 Ägg

3 dl socker

250 gram mörk choklad

400 gram riven gulbeta

0,75 dl vetemjöl

Vispa socker och ägg pösigt. Smält smöret och chokladen i en kastrull. Blanda i mjölet i äggsmeten och tillsätt chokladsörblandningen. Blanda i gulbetan. Häll upp i muffinsformar eller smord form och grädda i 175 grader. Ca 20-30 minuter beroende på om du gör muffins eller kaka. Dekorera med vispgräde och råreven gulbeta.



# Chokladmuffins med rödbeta

*ca 12-16 stycken*

200 gram smör

150 gram rårivna rödbetor

3 dl strösocker

1,5 dl kakao

2 tsk vaniljsocker

3 ägg

4 dl vetemjöl

0,5 tsk bakpulver

Smält smöret i en kastrull. Blanda ihop socker, kakao och vaniljsocker i en bunke och tillsätt det smälta smöret. Blanda i ett ägg i taget och tillsätt sedan rödbetorna. Sikta i mjöl och bakpulver och häll upp i formar. Grädda i 175 grader och ca 18-25 minuter. Servera med gräde eller ät som de är!