Sjakkmuffins

Ingredienser



200 g smør
3 dl sukker
3 egg
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 dl melk

2 ss kakao

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker og bland i vekselsvis med melken.

Del deigen i to deler og rør kakao i den ene delen.

Ha doble papirformer utover på stekeplate. Bruk teskjeer og sett to hvite og to mørke klumper med deig om hverandre i sjakkmønster i muffinsformene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15 min.

Tips

Bruk doble papirformer, da holder muffinsene fasongen bedre. Alternativt kan du sette papirformer i muffinsbrett.

Muffinsene er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjakkmuffins