Store sjokolademuffins



Ingredienser

200 g smør
2 dl sukker
4 egg
4,5 dl hvetemel
6 ss kakao
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2,5 dl kefir
200 g kokesjokolade

Pynt:
100 g kokesjokolade
store muffinsformer av papir

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Rør inn kefir og hakket kokesjokolade. Sikt sammen det tørre og tilsett til slutt. Rør deigen raskt sammen (se tips).

Fyll store muffinsformer og sett dem på en stekeplate. Hakk kokesjokoladen til pynten opp grovt og fordel på toppen av muffinsene. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 25 min.

Tips

Merk deg at muffinsdeigen skal røres så lite som mulig for å få luftige muffins. Deigen skal bare så vidt blandes sammen. Hvis du rører for lenge blir muffinsene tunge. -Det skjer på grunn av hvetemelet. Derfor er det også viktig at de tørre ingrediensene tilsettes deigen til slutt.

Pass nøye på steketiden! Stekes muffinsene for lenge forsvinner den saftige konsistensen. Sjekk dem for sikkerhets skyld med en kakenål etter 20 min. - Stekeovner er jo som kjent dessverre forskjellige, og stekeangivelsen min er ikke garantert at passer til din ovn.

Se også "Chocolate Chocolate Chip Muffins".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/store-sjokolademuffins