Sjokolademuffins



Ingredienser

50 g smør
1,5 dl sukker
1 egg
2,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ss kakao
1 dl melk

Pynt:
100 g kokesjokolade
papirformer

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland i melken. Rør sammen sukker og egg med en stålvisp (ikke visp eggedosis). Bland i smørmelken og sammenpisket egg. Sikt sammen det tørre og bland alt raskt sammen til en jevn, klumpfri deig.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fordel deigen i muffinsformene. Hakk kokesjokoladen grovt og dryss på toppen av hver muffins. Sett muffinsbrettet på rist midt i ovnen og stek ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl noe i formen. Løsne muffinsene forsiktig fra formen med en skarp kniv og hvelv muffinsene ut av formen.

Tips

Du bør sette papirformene i muffinsbrett, ellers vil muffinsene ofte renne over. Hvis du ikke har muffinsbrett bør du bruke doble papirformer og passe på at du ikke fyller formene for fulle. Det vil da blir noen flere enn 12 muffins. Du må også passe på steketiden, da muffinsene sannsynligvis vil trenge kortere steketid når de er mindre.

Muffinsene er kjempefine å fryse!

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

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