Seige sjokolademuffins

Ingredienser



2 store egg
3 dl sukker
2 ts vaniljesukker
3 ss kakao
1,5 dl hvetemel
100 g smør

Pynt:
papirformer
100 g melkesjokolade
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Rør sammen egg og sukker (ikke pisk eggedosis). Sikt i det tørre og bland godt. Rør til slutt i smøret.

Sett papirformer i et muffinsbrett. Fordel deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 25 min.

Avkjøl muffinsene helt i brettet før du tar den ut (se tips). Smelt melkesjokoladen og smør den på toppen av hver muffins med en kniv. Dryss på sjokoladestrøssel. Sett muffinsene kaldt til melkesjokoladen har stivnet.

Tips

Muffinsene hever seg under steking, men faller så noe sammen igjen etterpå. Det er helt normalt. De kommer dessuten til å sprekke opp på overflaten, men det blir jo

dekket over med melkesjokoladen. Vær også klar over at muffinsene virker litt ustekte når de tas ut av ovnen, men de festner ved avkjøling.

Mye sukker i deigen gjør at muffinsene får en litt hard skorpe i kanten. Det er derfor viktig at du løsner dem fra muffinsbrettet med en kniv før du hvelver dem ut, ellers går de i stykker.

Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer. Vær da spesielt nøye med å ikke fylle muffinsene for fulle.

"Seige sjokolademuffins" er fantastisk gode når de er nystekte, men de er faktisk også utrolig gode etter at de har fått stått innpakket kjølig i plast i noen dager.

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

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