Vaniljekesammuffins med jordbær og sjokolade



Ingredienser

125 g smør
2 egg
1 dl sukker
3 dl vaniljekesam
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
75 g kokesjokolade
150 g friske jordbær

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, sukker og vaniljekesam med en stålvisp. Rør i det avkjølte smøret, bakepulver og hvetemel. Tilsett hakket sjokolade. Skjær jordbærene i biter og vend inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 25 min. Avkjøl. Løsne muffinsene fra formen med en skarp kniv og hvelv dem forsiktig ut av formen.

Tips

Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Bare vend rundt noen ganger med slikkepotten slik at melet blander seg i deigen. Dette for å hindre at deigen blir seig.

Dette blir en tykk deig, som er meningen fordi bærene avgir væske under stekingen.

Det er lurt å skjære jordbærene i mindre biter for å hindre at de synker ned i bunnen av muffinsene under stekingen.

Muffinsene er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekesammuffins-med-jordbaer-og-sjokolade