Det søte liv...

Lettvinte muffins

Ingredienser



100 g smør
100 g sukker
100 g hvetemel
1 ts bakepulver
2 egg

Forslag til smakstilsetning:
50 g hakket sjokolade
1 ts kakao
1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Rør lett sammenpiskede egg med sukker. Bland i smøret, bakepulver og til sist hvetemelet.

Tilsett den smakstilsetningen du ønsker. For eksempel kan du tilsette hakket sjokolade, kakao og/eller vaniljesukker (for andre alternativer, se tips).

Ha 9 små muffinsformer av papir i muffinsbrett eller bruk doble papirformer og sett dem utover på et stekebrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 10-12 min.

Tips

I muffinsene på bildet er deigen delt i tre og det er tilsatt 50 g hakket sjokolade i den ene delen, 1 ts kakao i den andre delen og 1 ts vaniljesukker i den tredje.

Andre forslag til smakstilsetning er hakkede nøtter, rosiner, hakkede aprikoser eller cocktailbær. Du kan også tilsette noen frosne bær i deigen.

Muffinsene kan pyntes med for eksempel melisdryss eller med sjokoladepynt som er festet til muffinsene med brun skriftgele.

Muffinsene kan fryses.

Se også **Enkle vaniljemuffins**, som er basert på samme oppskrift som denne.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lettvinte-muffins