# Mokkamuffins




## Ingredienser

2 egg
160 g sukker
120 g smør
2,5 dl melk
280 g hvetemel
1 ss kakao
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ss espressopulver
100 g kokesjokolade

Pynt:
mokkabønner

## Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp. Smelt smøret og bland med melken. Ha dette i eggeblandingen. Sikt deretter sammen de tørre ingrediensene og ha i. Rør deigen jevn. Ha til slutt i grovt hakket kokesjokolade.

Ha papirformer i et muffinsbrett og fordel deigen i formene (se tips).

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt).

Legg eventuelt en mokkabønne på toppen av hver muffins til pynt mens muffinsene fortsatt er varme.

### Tips

Muffinsene blir store og fine hvis du setter papirformer i muffinsbrett. Du kan da fylle opp formene uten at muffinsene mister fasongen. Du får da ca 12 stk. Alternativt kan du bruke stive former som holder fasongen under stekingen. De vakre formene du ser på bildet heter "Roma" og fås blant annet kjøpt i den svenske nettbutikken www.strosselannat.se.

"Mokkamuffins" kan fryses.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mokkamuffins