Japp-muffins



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 2 Japp-sjokolader
♥ 4 egg
♥ 5 dl sukker
♥ 3 dl kefir
♥ 0,5 ts natron
♥ 6 dl hvetemel
♥ 100 g melkesjokolade

Pynt:
♥ 150 g lys kokesjokolade
♥ 1 Japp-sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i Japp-sjokoladene oppdelt i biter og la de smelte i smøret på middels varme (se tips). Avkjøl blandingen.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn surmelk og natron. Bland deretter inn hvetemel og sjokoladesmøret vekselsvis, til du får en jevn deig. Til slutt tilsettes hakket melkesjokolade.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll i deigen til formene er ca. 3/4 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt før du tar dem ut av ovnen). Løsne muffinsene fra brettet med en skarp kniv og hvelv dem ut av formen.

Avkjøl muffinsene helt før de pyntes med litt smeltet kokesjokolade og en skive Japp.

Tips

♥ Bruk "KING SIZE" Japp-sjokolader for ekstra god smak! Merk at det tar nokså lang tid for Japp-sjokoladen til å smelte skikkelig. Beregn litt tid, vær tålmodig og rør stadig.

♥ Det er smart å ha papirformer i muffinsbrett fordi du da er sikret at muffinsene får flott fasong.

♥ Muffinsene kan fryses. Se også **Milky Way-muffins**.

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

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