Kvikklunsjmuffins



Ingredienser

2 egg
200 g sukker
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 ss kakao
150 g smør
1,5 dl melk

Glasur:
50 g smør
2 ss kaffe eller melk
1 ss kakao
2 ts vaniljesukker
250 g melis

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melk. Sikt det tørre sammen. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen og rør alt til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig). Deigen skal være nokså flytende i konsistensen.

Fyll røren i muffinsformer (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (sjekk med kakenål). Avkjøl muffinsene.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Tilsett kaffe eller melk, og deretter kakao, vaniljesukker og melis. Rør til glasuren er glatt og klumpfri. Avkjøl glasuren i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Smør litt sjokoladeglasuren over hver muffins. Dryss over kokos. La muffinsene stå kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

Bruk doble papirformer og ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle. Eller har papirformer i et muffinsbrett. Da er du garantert at muffinsene får fin fasong uten å flyte over.

"Kvikklunsjmuffins" er kjempefine å fryse, også med glasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kvikklunsjmuffins