Verdens beste sjokolademuffins

Ingredienser



400 g kokesjokolade
200 g smør
7 egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel
4 ts vaniljesukker
200 g kokesjokolade

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør og 400 g kokesjokolade i en kjele. Avkjøl til lunken. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel og vaniljesukker. Rør raskt sammen til en jevn deig. Ha til slutt i 200 g kokesjokolade oppdelt i store biter (del hver rute i to).

Fordel deigen i store, amerikanske muffinsformer av papir. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min. Muffinsene skal være faste på toppen, men fortsatt virke litt ustekte i midten. Avkjøl muffinsene helt. Sikt over melis før servering.

Tips

Dersom du ønsker billigere muffins, kan du bytte ut noe av kokesjokoladen med kakao. Bruk da 2-3 ss kakao pr 100 g kokesjokolade.

Muffinsene er basert på samme oppskrift som "Brownies uten nøtter". Se også oppskrift på "Browniesmuffins".

"Verdens beste sjokolademuffins" er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-sjokolademuffins