Melkesjokolademuffins

Ingredienser



2 store egg
3 dl lettrømme
85 g lyst råsukker
75 g smør
3 ss kakao
2 ts bakepulver
5 dl hvetemel
200 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, lettrømme og sukker med en stålvisp. Rør inn smeltet smør og kakao. Sikt i bakepulver og hvetemel til slutt. Del melkesjokoladen opp i store biter (hver rute deles i to biter). Bland godt og vel halvparten av sjokoladen i deigen.

Ha muffinsformer i muffinsbrett (se tips) og fyll formene omtrent 3/4 fulle med deigen. Stikk nedi resten av melkesjokoladebitene til pynt.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøl muffinsene litt før de forsiktig løsnes fra muffinsbrettet.

Tips

Lyst råsukker kan byttes ut med vanlig hvitt sukker.

Muffinsene blir høye og flotte hvis du bruker muffinsbrett. Har du ikke brett, bør du bruke doble papirformer slik at muffinsene holder fasongen bedre. Pass da også på

å ikke fylle formene for fulle.

"Melkesjokolademuffins" er kjempefine å fryse. Se også oppskrift på "Fruktnøttmuffins".

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

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