Det søte liv...

Sjokolademuffins med valnøtter

Ingredienser



200 g smør
2 dl sukker
4 egg
2 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
0,5 dl kakao
4,5 dl hvetemel
2 dl kefir
100 g valnøtter

Pynt:
50 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Rør dette inn i deigen sammen med kefir til en jevn og klumpfri deig. Ha i grovt hakkede valnøtter til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fyll deigen i formene til de er ca 3/4 fulle. Stikk noen biter med grovt hakkede valnøtter på toppen av hver muffins til pynt. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min (sjekk med en kakenål).

Avkjøl muffinsene et par minutter i formen. Løsne dem deretter fra muffinsbrettet med en skarp kniv og hvelv dem forsiktig ut av formen.

Tips

Muffinsene får ekstra fin fasong dersom du har papirformer i et muffinsbrett. Da kan du fylle opp formene og du får store og fine muffins. Har du ikke muffinsbrett bør du bruke doble papirformer og ikke fylle formene for fulle, ellers vil de flyte over og miste fasongen. Reduser da også steketiden til ca 15 minutter.

Muffinsene er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademuffins-med-valnotter