Det søte liv...

Bringebærmuffins m/ kokos & hvit sjokolade



Ingredienser

1 egg
50 g smør
2,5 dl melk
150 g sukker
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 ss kokos
100 g hvit sjokolade
100 g bringebær

Pynt:
12 bringebær
litt kokos

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melken. Pisk inn egget og sukkeret med en stålvisp. Bland bringebærene med 1 ss av hvetemelet slik at de blir godt dekket (dette forhindrer at bringebærene synker til bunns i formene under stekingen). Sikt sammen resten av hvetemelet med bakepulver og vaniljesukker og rør inn i deigen. Rør deretter inn kokos og hakket hvit sjokolade. Vend de melete bringebærene forsiktig inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer. Pynt muffinsene ved å stikke et bringebær på toppen av hver muffins og drysse over litt kokos.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl litt i formen før de løsnes forsiktig ved hjelp av en skarp kniv og hvelves ut.

Tips

Muffinsene får finest fasong dersom du bruker muffinsbrett. Har du ikke et slikt brett kan du bruke doble papirformer. Pass da på at du ikke fyller formene for fulle. Du vil da få flere muffins som trenger noe kortere steketid.

"Bringebærmuffins med kokos og hvit sjokolade" blir penest dersom du bruker store, friske bringebær, men du kan til nød også bruke frosne bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaermuffins-m-kokos-hvit-sjokolade