Store julemuffins med sjokolade

Ingredienser



200 g smør
2,5 dl sukker
4 store egg
1,5 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
1 ts kanel
4 ss kakao
4 dl hvetemel

Glasur:
2 dl melis
1-2 ss melk

Pynt:
raspet sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i.

Fordel deigen i store, røde muffinsformer (se tips). Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min (sjekk med en kakenål at muffinsene er gjennomstekte). Avkjøl muffinsene før de glaseres med melisglasur og pyntes med raspet sjokolade.

Tips

De røde muffinsformene er kjøpt hos Tilbords. For at muffinsene skulle holde fasongen bedre, hadde jeg de røde papirformene oppi store, amerikanske muffinsformer, som er laget av litt stivere papir. Amerikanske muffinsformer fås kjøpt i så å si alle store matvarebutikker.

Du kan variere muffinsene ved å tilsette for eksempel en plate hakket kokesjokolade, noen rosiner (bland de i så fall først med litt mel, slik at de ikke synker til bunns i muffinsene), og/eller
100 g hakkede nøtter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/store-julemuffins-med-sjokolade