Amerikanske rosinmuffins



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
200 g smør
1,25 dl melk
0,5 ts kanel
2 ts bakepulver
4 dl hvetemel
2 dl rosiner
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Rør dette forsiktig inn i eggedosisen. Bland sammen de tørre ingrediensene, hakket kokesjokolade og rosiner (se tips). Ha dette deretter i eggedosisen og rør til deigen er jevn og klumpfri.

Fordel deigen i muffinsformer (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C. Stek middelsstore muffins i ca 15 min og store muffins i ca 20-25 min (sjekk med en kakenål at muffinsene er gjennomstekte).

Tips

Rosinene og den hakkede sjokoladen bør blandes med det tørre før de tilsettes deigen. Dette forhindrer at rosinene og sjokoladen synker helt til bunns i muffinsene under stekingen.

Bruk enten store, amerikanske muffinsformer (fås kjøpt i så å si alle store matvareforretninger) eller vanlige papirformer av mindre størrelse. Ha disse i så fall helst i et muffinsbrett, slik at muffinsene holder fasongen bedre. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer.

"Amerikanske rosinmuffins" egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikanske-rosinmuffins