Dumlemuffins

Ingredienser



125 g smør
2 dl sukker
2 store egg
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
1,5 dl melk
100 g kokesjokolade
14 stk Dumle

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland dette i deigen vekselsvis med melken. Ha til slutt i grovt hakket kokesjokolade.

Ha 1 stor spiseskje med kakedeig i hver muffinsform (se tips). Legg på 1 Dumle-sjokolade. Dekk med resten av deigen.

Stek muffinsene på stekeplate midt i ovnen ved 225°C i ca 15 min.

Muffinsene kan pyntes med sjokoladeglasur, et melisdryss eller serveres slik de er.

Tips

Bruk helst store, amerikanske muffinsformer (se bildet). Disse fås kjøpt i så å si alle store matvareforretninger.

Det lønner seg å ha litt kakedeig i bunnen av muffinsformene før du legger oppi sjokoladen, ellers har sjokoladen lett for å svi seg litt i bunn.

Dumle-sjokolader er kjempegode, myke karameller som er dekket med melkesjokolade. Sjokoladen selges av distributøren Fazer og fås kjøpt i de fleste matvarebutikker og kiosker.

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

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