Kaffemuffins

Ingredienser



3 egg
3 dl sukker
200 g smør
175 ml yoghurt naturell (1 lite beger)
1 ss kaffepulver
2 ss kokende vann
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
3,75 dl hvetemel
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Løs opp kaffepulveret i kokende vann. Bland smøret og deretter yoghurt og kaffe inn i eggedosisen. Sikt sammen vaniljesukker, bakepulver og hvetemel. Bland dette i deigen og rør forsiktig til den er klumpfri (dette går raskt om du bruker en stålvisp). Tilsett fint hakket kokesjokolade til slutt.

Fyll deigen i papirformer ved hjelp av to spiseskjeer (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min.

Tips

Muffinsene får finest fasong om du setter papirformene i muffinsbrett. Da er det heller ikke så farlig om du fyller formene litt for fulle. Har du ikke muffinsbrett, bør

du bruke doble papirformer og ikke fylle formene mer enn halvfulle.

"Kaffemuffins" er fine å fryse.

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

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