Oboymuffins



Ingredienser

200 g smør
2,5 dl sukker
4 store egg
1,5 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
8 ss Oboy sjokolademelkpulver
4 dl hvetemel

Glasur:
4 dl melis
2 ss Oboy sjokolademelkpulver
2 ss melk

Pynt:
raspet kokesjokolade

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 doble muffinsformer av papir (se tips). Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min (sjekk med en kakenål at muffinsene er gjennomstekte). Avkjøl muffinsene.

Rør sammen ingrediensene til glasuren. Smør litt glasur på hver avkjølte muffins og pynt med litt raspet sjokolade.

Tips

Du bør bruke doble papirformer for da holder muffinsene fasongen bedre. Ikke fyll formene mer enn 2/3 fulle. Vil du være helt sikker på fin fasong på muffinsene bør du sette papirformene i et muffinsbrett.

Muffinsene kan fryses.

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

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