Browniemuffins med bringebær

Ingredienser



100 g smør
2 dl sukker
5 ss kakao
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel
3 store egg

Pynt:
bringebær

Fremgangsmåte

Smelt smør i en middels stor kjele. Rør i sukker og kakao til det har løst seg opp. Ta kjelen av platen. Bland i vaniljesukker, bakepulver og hvetemel (bruk en stålvisp). Pisk eggene lett sammen og rør i til slutt. Bruk stålvispen til deigen er klumpfri og glatt.

Ha muffinsformer i et muffinsbrett. Fyll formene 2/3 fulle. Legg på noen bringebær.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-18 min. Avkjøl i formen i noen minutter før de forsiktig tas ut av muffinsbrettet.

Tips

Merk at muffinsene kan virke litt bløte når de tas ut av ovnen, men de stivner til når de er avkjølt.

Muffinsene får finest fasong om du bruker muffinsbrett. Har du ikke brett, bør du bruke doble papirformer og passe på at du ikke fyller formene for fulle.

Muffinsene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/browniemuffins-med-bringebaer