Sjokolademuffins med hvit sjokolade & kaffe



Ingredienser

200 g smør
200 g kokesjokolade
4 egg
200 g sukker
150 g hvetemel
4 ts bakepulver
150 g hvit sjokolade

Glasur:
100 g melis
2 ss kald kaffe

Pynt:
mokkabønner

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hakket kokesjokolade. La sjokoladen smelte i smøret. Avkjøl til lunken.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i sjokoladesmøret. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i. Tilsett fint hakket hvit sjokolade til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene, ca 3/4 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Avkjøl muffinsene litt i brettet før de forsiktig hvelves ut.

Rør sammen melis og kaffe til du får en glatt glasur. Smør litt glasur på hver godt avkjølte muffins og pynt med mokkabønner. La muffinsene stå kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

Du kan selvsagt bruke vanlig kokesjokolade til disse muffinsene, men kokesjokolade med 70% kakaoinnhold gir best smak. Alternativt kan du bruke Dronningsjokolade fra Freia.

Jeg anbefaler deg å bruke muffinsbrett, for da får du muffins med mye finere fasong og du kan fylle formene med mer deig. Du får da ca 20 stk. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer. Pass da på at du ikke fyller formene for fulle. Du får da 25-30 stk.

Muffinsene er fine å fryse, helst uten glasur og pynt. Fryser du muffinsene med glasur, har de lett for å bli klebrige og glasuren kan skalle av.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademuffins-med-hvit-sjokolade-kaffe