Lyse sjokolademuffins

Ingredienser



1 stort egg
3/4 dl matolje
2,5 dl kulturmelk
150 g lysebrunt sukker
2 ss kakao
3 ts bakepulver
4 dl hvetemel
100 g lys kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje, kulturmelk og sukker med en stålvisp. Sikt sammen mel, bakepulver og kakao. Bland deigen sammen. Rør i hakket sjokolade til slutt.

Ha papirformer i et muffinsbrett og fyll deigen i formene. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Avkjøl litt i formen før muffinsene forsiktig hvelves ut.

Tips

Bruk lysebrunt demerarasukker til disse muffinsene. Alternativt kan vanlig, hvitt sukker brukes.

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje.

Muffinsene får definitivt finest fasong om du har papirformer i et muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer. Pass da på at du ikke fyller formene for fulle. Du vil da få litt flere muffins som trenger noe kortere steketid.

Muffinsene kan pyntes med sjokoladeglasur og nonstop eller annen kakepynt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lyse-sjokolademuffins