Kladdmuffins

Ingredienser



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

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk eggene lett sammen med en stålvisp. Rør inn sukkeret og ha deretter i resten av ingrediensene.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene slik at de er ca halvfulle med deig. Stek muffinsene midt i ovnen ved 225°C i 8 min (se tips). Muffinsene skal være myke i midten. Avkjøl muffinsene i formen før de forsiktig tas ut av muffinsbrettet.

Tips

Hele cluet er å ikke steke disse muffinsene for lenge! Muffinsene skal ha en bløt kjerne i midten også når de er avkjølte. Muffinsene vil virke temmelig ustekte når de tas ut av ovnen, men de vil stivne til en god del når der er kalde.

"Kladdemuffins" kan fryses.

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

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