Sjokolademuffins med vaniljekrem

Ingredienser



1 egg
3 dl melk
1 ts vaniljeessens
1 dl olje
4 dl hvetemel
4 ts bakepulver
2 dl sukker
1 dl kakao

Fyll:
5 dl ferdig vaniljekrem (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg, melk, vaniljeessens og olje lett sammen med en stålvisp. Sikt i det tørre og bland deigen raskt sammen (ikke rør mer enn nødvendig).

Ha papirformer i muffinsbrett (dette lønner seg for at muffinsene skal holde formen bedre under stekingen). Fyll formene med en stor spiseskje deig. Legg på en stor teskje vaniljekrem. Dekk deretter med sjokoladekakedeigen. Formene skal bli ca 3/4 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min. Avkjøl muffinsene litt i formen før de forsiktig tas ut og avkjøles helt.

Tips

Du kan bruke ferdigkjøpt vaniljekrem (1 pk Piano vaniljekrem). Alternativt kan du lage vaniljekrem av vaniljepulver og melk (beregnet på koking).

Muffinsene er fine å fryse.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av disse muffinsene.

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

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