Browniemuffins med peanøtter

Ingredienser



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

Pynt:
peanøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Smelt smør og rør i. Bland deretter i kakao, vaniljesukker og hvetemel. Rør til deigen er klumpfri.

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

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 13-15 min. Avkjøl i formen i noen minutter før de forsiktig tas ut av muffinsbrettet.

Tips

Om du vil bruke saltede eller usaltede peanøtter er en smakssak. Personlig foretrekker jeg saltede peanøtter.

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 mer enn halvfulle. Du får da 16 stk.

Muffinsene kan fryses.

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

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