Sjokolademuffins med ananas



Ingredienser

200 g smør
200 g kokesjokolade
4 egg
200 g sukker
150 g hvetemel
4 ts bakepulver
3 dl finhakket, hermetisk ananas

Glasur:
100 g melis
2 ss ananaslake

Pynt:
ananasbiter

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. Rør i ananasen (godt avrent og delt opp i små biter) 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.

Før servering: Rør sammen melis og ananaslake til du får en melisglasur med ønsket tykkelse. Smør litt glasur på hver avkjølte muffins og pynt med godt avrente biter av hermetisk ananas.

Tips

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 uten glasur og pynt.

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

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