Amerikanske sjokolademuffins

Ingredienser



4 dl hvetemel
2 dl sukker
4 ts bakepulver
0,5 ts salt
1 dl kakao
1 stort egg
3 dl melk
1 dl matolje (se tips)
- -
100-200 g chocolate chips eller fint hakket kokesjokolade

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver, salt og kakao godt sammen i en bakebolle. Pisk sammen egg, melk og matolje i en annen bolle. Ha så det våte i det tørre og rør raskt sammen til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Dryss på chocolate chips eller hakket kokesjokolade.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte).

Tips

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak (for eksempel rapsolje eller solsikkeolje). Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

De supervakre, hjertemønstrede cupcakeformene du ser på bildet er av merket Wilton og fås blant annet kjøpt hos Cacas (se www.cacas.no).

"Hjertelig hilsen" er en del av den internasjonale GoRed-kampanjen som gjennomføres i 40 land. Kampanjen går til støtte for forskning på hjerte- og karsykdommer hos kvinner, som for øvrig er den vanligste dødsårsaken blant kvinner i Norge. Hjertepins som du ser på bildet selges hos Apotek 1 og Meny. Du kan også kjøpe pins eller støtte Hjertefondet via nettsiden www.hjertelighilsen.no.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av disse cupcakesene.

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

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