Det søte liv...

Pæremuffins med krydder og sjokoladebiter



Ingredienser

250 g smør
200 g sukker
3 egg
1 ts bakepulver
1 ts ingefær
1 dl melk
225 g hvetemel
- -
4 pærer
100 g sjokolade (se tips)
mandelflarn
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn bakepulveret og ingefær så dette blander seg godt inn i smørkremen. Bland i mel og melk vekselsvis og rør i deigen til den er jevn og klumpfri.

Sett muffinsformer i muffinsbrett så muffinsene holder fasongen under stekingen. Fyll formene ca halvfulle med deig.

Skrell og rens pærene og del dem opp i små biter. Hakk opp sjokoladen i store biter. Stikk rikelig med pærebiter og sjokoladebiter i hver muffins. Dryss over mandelflarn og perlesukker til slutt.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, til muffinsene er gjennomstekte og har fått gylden overflate.

Tips

Du kan bruke mørk kokesjokolade eller melkesjokolade eller en blanding av begge. Jeg tok halvparten av hver da jeg lagde disse muffinsene.

Pæremuffinsene er fine å fryse!

Nevnte jeg at muffinsene smaker best varme med iskrem til...? Velg gjerne vaniljeiskrem med sjokoladebiter;-)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paeremuffins-med-krydder-og-sjokoladebiter