Konfektmuffins med sjokoladeglasur



Ingredienser

Konfektmuffins:
- ♥ 2 egg
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 100 g smør
- ♥ 4 ss kakao
- ♥ 1,5 dl hvetemel

Sjokoladeglasur:
- ♥ 100 g smør
- ♥ 4 ss sukker
- ♥ 4 ts kakao
- ♥ 2 ts hvetemel
- ♥ 1 dl kremfløte
- ♥ 1 dl helmelk

Fremgangsmåte

Konfektmuffins:
Visp sammen egg, sukker og vaniljesukker med en stålvisp (du skal ikke vispe eggedosis).

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kakaopulveret. Rør til kakaoen har løst seg opp. Ha dette så i eggeblandingen. Vend deretter i hvetemelet og rør til en glatt og klumpfri deig.

Sett former i muffinsbrett og fyll dem 2/3 fulle med deig. Jeg har her brukt folieformer, men du kan også bruke vanlige muffinsformer av papir.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 160°C i 15 minutter. De vil da fortsatt virke litt bløte i midten, og det er slik de skal være. La muffinsene bli helt kalde før du har på sjokoladeglasuren. De vil da synke litt sammen i midten slik at det danner seg en grop i hver muffins.

Sjokoladeglasur:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett de øvrige ingrediensene og rør godt. La sjokoladeblandingen koke opp mens du rører hele tiden. Når du merker at sjokoladeglasuren blir tykk og glansfull, tar du kjelen av platen.

Avkjøl sjokoladeglasuren til den er romtemperert og har enda tykkere konsistens før du har en stor teskje med sjokoladeglasur på hver muffins.

Tips

Oppbevar muffinsene i kjøleskapet. De er kjempefine å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektmuffins-med-sjokoladeglasur