Muffins med appelsinsjokolade

Ingredienser



- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 2,5 dl hvetemel
- ♥ 1 dl surmelk
- ♥ 1 ts revet appelsinskall
- ♥ 100 g appelsinsjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker sammen til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk til smørkremen blir luftig og fin. Sikt de tørre ingrediensene og bland dette inn i deigen sammen med surmelk. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen blandet sammen (se tips). Vend i revet appelsinskall og fint hakket appelsinsjokolade til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett eller bruk muffinsformer av stiv papp som holder fasongen under stekingen. Fyll formene 2/3 fulle med deig.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 minutter, til de er gjennomstekte.

Tips

Det å ikke røre for mye deigen etter at melet tilsettes, er viktig for å få luftige og fine muffins. Bare vend deigen lett sammen med en slikkepott når du rører i det tørre og surmelken for best resultat.

Pakk muffinsene inn i plast hvis du vil oppbevare dem over natten, så holder de seg myke. Muffinsene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/muffins-med-appelsinsjokolade