Det søte liv...

Sjokolademuffins med vaniljekrem og bringebær

Ingredienser



♥ 125 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 2 store egg
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 3 ss kakao
♥ 1,5 dl melk

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 200 g bringebær (friske eller frosne, se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland dette i deigen vekselsvis med melken.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i formene til de er halvfulle.

Legg på stor en spiseskje vaniljekrem og noen bringebær.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 225°C i ca 15 min. Avkjøl i noen minutter før de forsiktig hvelves ut av muffinsbrettet.

Tips

♥ Du kan bruke hjemmelaget eller ferdigkjøpt vaniljekrem.

♥ Du kan bruke friske eller frosne bringebær. Bruker du frosne, trenger de ikke å tines før du har dem på muffinsene. Jeg brukte her store, frosne bringebær.

♥ Ikke fyll formene for fulle med deig, for husk at det må være plass til vaniljekremen og bringebærene også. Det er lurt å bruke muffinsbrett, så holder muffinsene fasongen under stekingen.

♥ Muffinsene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademuffins-med-vaniljekrem-og-bringebaer