



Japp-muffins

Ingredienser

2 stk Japp sjokolader
250 g smør
5 dl sukker
4 egg
3 dl kefir
0,5 ts natron
6 dl hvetemel
100 g melkesjokolade

Pynt:

150 g lys kokesjokolade
1 stk Japp sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i Japp sjokoladene oppdelt i biter og la de smelte i smøret på middels varme (se tips). Avkjøl blandingen.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn surmelk og natron. Bland deretter inn hvetemel og sjokoladesmøret vekselvis, til du får en jevn deig. Til slutt tilsettes hakket melkesjokolade.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll i deigen til formene er ca 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekt). Løsne muffinsene fra brettet med en skarp kniv og hvelv dem ut av formen.



Avkjøl muffinsene helt før de pyntes med litt smeltet kokesjokolade og en skive Japp.

Tips

Det er smart å ha papirformer i muffinsbrett fordi du da er sikret at muffinsene får flott fasong. Har du ikke muffinsbrett kan du bruke doble papirformer i stedet.

Bruk gjerne "king size" Japp sjokolader for ekstra god smak! Merk at det tar nokså lang tid for Japp sjokoladen å smelte skikkelig. Beregn litt tid, vær tålmodig og rør stadig.

Muffinsene kan fryses. Se også "Milky Way muffins".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/japp-muffins>