



## Verdens beste sjokolademuffins

### Ingredienser

400 g kokesjokolade  
200 g smør  
7 egg  
7 dl sukker  
6 dl hvetemel  
4 ts vaniljesukker  
200 g kokesjokolade

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Smelt smør og 400 g kokesjokolade i en kjele. Avkjøl til lunken. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel og vaniljesukker. Rør raskt sammen til en jevn deig. Ha til slutt i 200 g kokesjokolade oppdelt i store biter (del hver rute i to).

Fordel deigen i store, amerikanske muffinsformer av papir. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 30-40 min. Muffinsene skal være faste på toppen, men fortsatt virke litt ustekte i midten. Avkjøl muffinsene helt. Sikt over melis før servering.

### Tips

Dersom du ønsker billigere muffins, kan du bytte ut noe av kokesjokoladen med kakao. Bruk da 2-3 ss kakao pr 100 g kokesjokolade.

Muffinsene er basert på samme oppskrift som "Brownies uten nøtter". Se også oppskrift på "Browniesmuffins".

"Verdens beste sjokolademuffins" er kjempefine å fryse.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-sjokolademuffins>