Kanelmuffins med sjokolade



Ingredienser

150 g smør
150 g brunt sukker
3 egg
160 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts kanel
100 g kokesjokolade

Muffinsbrett eller papirformer

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker luftig. Visp inn
ett egg om gangen. Sikt i det tørre. Grovhakk sjokoladen og bland i.

Fyll godt smurte muffinsformer (muffinsbrett der hvert muffinshull rommer 1 dl). Stek muffinsbrettene på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøl noe før du forsiktig hvelver muffinsene ut av formen.

Tips

Hvis du heller vil steke muffinsene i papirformer, er det lurt å bruke doble papirformer, da holder fasongen seg bedre. Ikke fyll muffinsene mer enn 2/3 fulle. Sett papirformene på stekeplate og reduser steketiden til ca 15 min.

"Kanelmuffins med sjokolade" er kjemepfine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kanelmuffins-med-sjokolade