Baileysmuffins

Ingredienser



175 g smør
125 g kokesjokolade
2 egg
2,5 dl sukker
0,5 dl Baileys
50 g hasselnøtter
1,5 dl hvetemel
1 ts vaniljesukker

Pynt:
papirformer

Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade i en liten kjele. Avkjøl. Hakk hasselnøttene fint. Rør egg og sukker godt sammen (du trenger ikke piske eggedosis). Bland i Baileys og nøtter. Sikt i hvetemel og vaniljesukker. Ha i sjokoladesmøret til slutt.

Fordel deigen i små, doble papirformer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøl helt før servering.

Tips

Vær oppmerksom på at overflaten på muffinsene vil bli sprekkete i løpet av stekingen. Kakene vil dessuten ikke virke helt gjennomstekte når de kommer rett fra ovnen, men de stivner til og blir veldig gode og seige når de er kalde.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/baileysmuffins