Snickersmuffins



Ingredienser

2 Snickers à 60 g (normal størrelse)
30 g usaltede peanøtter
125 g smør
75 g brunt sukker
2 ts vaniljesukker
3 egg
225 g hvetemel
3 ts bakepulver
2 ss melk

Fremgangsmåte

Grovhakk peanøttene og Snickers-sjokoladen. Pisk mykt smør, brunt sukker og vaniljesukker sammen. Pisk inn eggene ett om gangen (hvis blandingen skiller seg litt, gjør det ikke noe - dette retter seg opp når du tilsetter melet). Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland inn i smørkremen sammen med melken. Rør raskt sammen til du får en glatt deig. Bland til slutt i peanøttene og sjokoladen.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fyll i deigen. Sett muffinsbrettet på en rist, og stek muffinsene på midterste rille i ovnen ved 175°C i 25 min.

Avkjøl muffinsene litt i formen. Løsne muffinsene forsiktig fra formen med en skarp kniv. Hvelv muffinsene ut av muffinsbrettet.

Tips

Usaltede peanøtter kan kjøpes med skall i de fleste store matbutikker, eller ferdig skrelt i mange helsekostbutikker.

Jeg anbefaler deg å sette papirformer i muffinsbrett, som beskrevet ovenfor. Da får du store og flotte muffins med perfekt fasong. Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke doble papirformer. Pass da på at du ikke fyller formene for fulle, ellers flyter muffinsene over. Du får da flere enn 12 muffins. Du må også redusere steketiden til ca 15-20 min.

"Snickersmuffins" er kjempefine å fryse!

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

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