Store sjokolademuffins med valnøtter

Ingredienser



1 egg
3 dl melk
1 ts vaniljeessens
1 dl olje
4 dl hvetemel
4 ts bakepulver
2 dl sukker
1 dl kakao
100 g kokesjokolade
100 g valnøtter

Pynt:
store papirformer

Fremgangsmåte

Pisk egg, melk, vaniljeessens og olje lett sammen med en stålvisp. Sikt i det tørre og bland deigen raskt sammen (ikke rør mer enn nødvendig). Hakk valnøttene og kokesjokoladen og ha i deigen til slutt.

Fyll deigen i store papirformer (se tips). Stek muffinsene ved 200°C i 20-25 min.

Tips

Muffinsene kan også lages i små papirformer. Ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle og reduser steketiden til ca 15 min.

Muffinsene er fine å fryse. Sikt over litt melis rett før servering - da ser de fine og ferske ut!

Valnøttene kan godt byttes ut med andre typer nøtter, f.eks. hasselnøtter eller pecannøtter. Du kan også pynte muffinsene med litt sjokoladeglasur og en hel valnøtt (eller annen type nøtt).

For samme type muffins uten nøtter, se oppskrift på "Chocolate chocolate chip muffins". Se også oppskrift på "Sjokolademuffins med valnøtter", som er basert på en norsk oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/store-sjokolademuffins-med-valnotter