Coca-Cola Chocolate Cinnamon Muffins



Ingredienser

125 g smør
150 g sukker
1 egg
1,5 dl Coca-Cola
1 dl kefir
280 g hvetemel
3 ts bakepulver
0,5 ts kanel
50 g kokesjokolade

Glasur:
2 dl melis
1 ss Coca-Cola

Pynt:
12 colaflasker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg, sukker, smeltet smør, Coca-Cola og kefir lett sammen med en stålvisp. Sikt i hvetemel, bakepulver og kanel. Tilsett til slutt revet kokesjokolade (lett å rive i mandelkvern).

Sett papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i formene. Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 180°C i 20 min. Avkjøl litt i formen. Løsne muffinsene forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv muffinsene ut av muffinsbrettet.

Rør sammen glasur av melis og Coca-Cola. Smør et tynt lag på toppen av hver muffins når de er kalde og pynt med en colaflaske på hver. La muffinsene stå kjølig til melisglasuren har stivnet.

Tips

Muffinsene blir store og fine hvis du setter papirformer i muffinsbrett (se bilde). Du kan da fylle opp formene uten at muffinsene mister fasongen. Du får da ca 12 stk.

Har du ikke muffinsbrett kan du bruke vanlige, doble papirformer. Fyll da ikke formene for fulle, ellers renner deigen over kanten under steking. Du får ca 20 muffins hvis du bruker vanlige, små papirformer. Du må da redusere steketiden noe.

Bruk helst vanlig Coca-Cola med sukker til disse muffinsene, og ikke light brus.

Colaflaskene på bildet er kjøpt på ICA Maxi (1 pk ved navn "Cool Cola", 100 g). Du finner som regel også colaflasker der de selger smågodt i løsvekt.

Se også oppskrift på "Chocolate Coca-Cola Muffins", som har enda mer utpreget sjokoladesmak.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/coca-cola-chocolate-cinnamon-muffins