Bountymuffins



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
9 små Bounty sjokolader (se tips)

Pynt:
3 dl melis med sjokoladesmak (se tips)
ca 1 ss vann
kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Deigen blir nokså tynn i konsistensen.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel ca 3/4 av deigen i muffinsformene (bruk to store skjeer eller en liten øse). Del hver Bounty sjokolade i 3 biter. Stikk en sjokoladebit litt nedi deigen (bitene synker litt ned under stekingen). Fordel resten av deigen på toppen.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene i formen. Løsne dem forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv muffinsene deretter forsiktig ut av muffinsbrettet.

Rør sammen melisen med sjokoladesmak med litt vann, slik at du får en sjokoladeglasur med passe tykk konsistens. Smør litt glasur på toppen av hver muffins og strø over kokos til pynt.

Tips

Melis med sjokoladesmak fås kjøpt i de fleste matbutikker. Får du ikke tak i dette, kan du bruke vanlig hvit melis og tilsette 1 ss kakao i glasuren.

Bounty fås kjøpt i pakninger med 3 stk i hver. Du bruker altså 3 slike til denne oppskriften.

Du bør bruke papirformer som settes i muffinsbrett til disse muffinsene. Da blir muffinsene store og fine og er lette å få ut av formen. Du får da ca 18 stk.

Har du ikke muffinsbrett kan du bruke vanlige, doble papirformer. Fyll da ikke formene for fulle, ellers renner deigen over kanten under steking. Bruk da også en litt mindre bit med Bounty i hver muffins. Du får da flere små muffins som trenger noe kortere steketid.

Muffinsene er kjempefin å fryse!

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

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