Marmorerte rømmemuffins



Ingredienser

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

1 ss kakao

Pynt:
papirformer

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 1/3 av deigen i en bolle for seg og rør inn kakao.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel den lyse deigen i muffinsformene (bruk to store skjeer eller en liten øse). Ha deretter en klatt av sjokoladedeigen oppå. Marmorer ved å røre litt rundt med en stor gaffel, pinne, e.l.

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

Tips

Muffinsene blir ekstra fine i fasongen hvis du setter papirformer i muffinsbrett. Du får ca 20 stk, hvis du ikke fyller formene altfor fulle. Har du ikke muffinsbrett kan du bruke vanlige, doble papirformer. Pass da ekstra godt på å ikke fylle ikke formene for fulle, ellers vil muffinsene flyte utover under steking.

Muffinsene får enda lavere fettinnhold hvis du bytter ut lettrømme med rømmekolle.

Muffinsene er kjempefin å fryse. Se også "Rømmemuffins" og "Sjokolademuffins med rømme".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marmorerte-rommemuffins