Browniemuffins

Ingredienser



200 g kokesjokolade
100 g smør
3 store egg
3,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade i en kjele. Avkjøl til lunken. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel og vaniljesukker. Rør raskt sammen til en jevn deig.

Ha papirformer i et muffinsbrett og fordel deigen i formene (se tips).

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 20-30 min. Muffinsene skal ha fått en fast skorpe, men kjennes myke når du klemmer på dem. De vil fortsatt være litt flytende i midten når de er varme, men de stivner når de er kalde.

Avkjøl muffinsene helt i muffinsbrettet. Løsne de kalde muffinsene fra formen med en skarp kniv og hvelv dem ut av muffinsbrettet.

Tips

Muffinsene blir store og fine hvis du setter papirformer i muffinsbrett. Du kan da fylle opp formene uten at muffinsene mister fasongen.

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 da flere små muffins som trenger noe kortere steketid.

Muffinsene holder seg myke dersom de pakkes godt inn i plast. De kan også fryses.

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

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