Sportsmuffins

Ingredienser



2 store egg
120 g sukker
120 g smør
120 g hvetemel
0,5 ts bakepulver
50 g kokos
50 g mandler
50 g hasselnøtter
50 g kokesjokolade

Pynt:
50 g kokesjokolade
nøtter og kokos

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker lett sammen med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør inn smeltet smør. Sikt i hvetemel og bakepulver. Ha det tørre i deigen sammen med kokos. Hakk opp kokesjokoladen og nøttene (dette kan gjøres raskt i food processor) og vend inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i formene. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min. Avkjøl litt i formen før de forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut.

La muffinsene bli helt kalde før de eventuelt pyntes med litt smeltet sjokolade og et lite dryss av hakkede nøtter og kokos.

Tips

Det er svært lurt å steke muffinsene i et muffinsbrett fordi du da er sikret super fasong på muffinsene. Setter du papirformer i brettet i tillegg, er du garantert at muffinsene blir lette å få ut av formen. Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke doble papirformer i stedet.

Muffinsene egner seg godt til frysing!

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

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