Det søte liv...

Smiley muffins



Ingredienser

75 g smør
125 g brunt sukker
1 egg
1,5 dl lettrømme
100 g melkesjokolade
150 g hvetemel
2 ts bakepulver
30 g hasselnøtter
1 Smil sjokoladerull (78 g)

Pynt:
melisdryss
1 Smil sjokoladerull (78 g)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med brunt sukker og egget til massen er luftig. Rør i lettrømme. Smelt melkesjokoladen (dette gjøres enkelt i mikro eller du kan smelte sjokoladen over vannbad) og rør inn i deigen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen sammen med hakkede hasselnøtter. Del Smil-sjokoladen opp i mindre biter og rør inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i et muffinsbrett og fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekte). Avkjøl muffinsene litt i formen før de forsiktig løsnes fra muffinsbrettet med en kniv og hvelves ut.

Pynt hver muffins med et lite melisdryss og 1 bit med Smil før servering.

Tips

Muffinsene får finest fasong dersom du bruker et muffinsbrett. Har du ikke et slikt brett, kan du bruke doble muffinsformer av papir i stedet. Pass da på at du ikke fyller formene for fulle, ellers vil muffinsene miste fasongen under stekingen. Du vil da få flere muffins som er noe mindre i størrelse.

Muffinsene er fine å fryse uten pynt. Pynt de tinte muffinsene med et lett melisdryss og Smil, og muffinsene ser som nystekte ut!

Oppskriften på "Smiley muffins" er hentet fra boken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter" (Orion forlag, 2004).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/smiley-muffins