Chocolate Chip Muffins



Ingredienser

1 stort egg
3/4 dl olje
1,5 dl melk
1 dl sukker
5 dl hvetemel
3 ts bakepulver
150 g chocolate chips eller kokesjokolade (se tips)

Pynt:
3 ss sukker
3 ss brunt sukker
50 g chocolate chips eller kokesjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje, melk og sukker med en stålvisp. Sikt i bakepulver og hvetemel og rør alt sammen. Bland i chocolate chips eller grovt hakket kokesjokolade (se tips).

Spray et muffinsbrett med formfett og fordel deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer. Bland sammen hvitt og brunt sukker og strø over hver av muffinsene. Fordel deretter noen chocholate chips eller store biter med kokesjokolade på toppen av hver muffins.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene et par minutter i formene før de forsiktig hvelves ut.

Tips

I muffinsene på bildet har jeg brukt ekte, amerikanske chocolate chips ("Toll House real semi-sweet chocolate morsels" fra Nestlé). Disse er en god del større enn de norske sjokoladedråpene (fra Freia), som fås kjøpt i vanlige norske matvarebutikker. Amerikanske chocolate chips fås blant annet kjøpt hos matvarekjeden Centra og i noen av butikkene til Deli de Luca (1 pk = 340 g). Får du ikke tak i disse, er grovt hakket kokesjokolade et godt alternativ.

"Chocolate Chip Muffins" er fine å fryse. Se også oppskrift på "Sjokoladebitmuffins".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-chip-muffins