Sweetheartmuffins



Ingredienser

200 g smør
2,5 dl sukker
4 store egg
1,5 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
4 ss kakao
4 dl hvetemel
100 g kokesjokolade

Til å lime fast hjertene:
50 g kokesjokolade eller litt melisglasur

Pynt:
"Sweethearts" eller andre typer godteri med hjertefasong

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i. Rør i fint hakket kokesjokolade til slutt.

Fordel deigen i store, røde muffinsformer (se tips). Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min (sjekk med en kakenål at muffinsene er gjennomstekte). Avkjøl muffinsene. Fest hjertene på toppen av muffinsene med tykk melisglasur eller smeltet kokesjokolade.

Tips

De røde muffinsformene er kjøpt hos Tilbords. For at muffinsene skulle holde fasongen bedre, hadde jeg de røde papirformene oppi store, amerikanske muffinsformer, som er laget av litt stivere papir. Amerikanske muffinsformer fås kjøpt i så å si alle store matvarebutikker. Du kan også lage små muffins ved å bruke vanlige papirformer. Du får da ca 24 stk. Bruk da helst doble papirformer eller sett dem i et muffinsbrett slik at de holder fasongen bedre. Pass også på steketiden, for små muffins trenger vanligvis ikke lenger steketid enn 15 min.

Muffinsene uten pynt er fine å fryse, men vær oppmerksom på at geléhjerter og skumhjerter blir knallharde dersom de fryses.

- -

S-W-E-E-T-H-E-A-R-T

"S-- is for the SWEETNESS of your smile.
W-- is for WONDERFUL, makes our love worthwhile. E-- is the ECSTASY I feel from high above.
E-- is the ENCHANTMENT stemming from our love.
T-- is for TENDERNESS I know that you possess.
H-- is what you bring me every day - HAPPINESS.
E-- is for the ENCOURAGEMENT you give in your own way.
A-- is for ADORATION you show me day by day.
R-- is for ROMANTIC, which I know that you can be.
T-- is for TERRIFIC, which fits you to a T.

Put them all together and they spell SWEETHEART
And that is what you are to me."

(Del E. Senkbeil)

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

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