Kokesjokolademuffins

Ingredienser



200 g smør
200 g kokesjokolade (se tips)
4 egg
200 g sukker
150 g hvetemel
4 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk inn sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen. Ikke rør mer i deigen enn det som er nødvendig for å få alt godt blandet (bruk gjerne en stålvisp).

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene, ca 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15 min (se tips). Avkjøl muffinsene helt i muffinsbrettet før de forsiktig tas ut.

Tips

Bruk helst kokesjokolade med 70% kakaoinnhold. Det gir definitivt best smak!

Muffinsbrett gjør at muffinsene holder fasongen mye bedre. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer og passe nøye på at du ikke fyller

formene for fulle.

Muffinsene vil virke litt ustekte når de tas ut av ovnen, men ikke stek muffinsene lenger. Smøret og sjokoladen i deigen vil stivne til når muffinsene blir kalde, slik at muffinsene da blir fastere i konsistensen. Det er derfor viktig å la muffinsene bli kalde før de tas ut av muffinsbrettet.

"Kokesjokolademuffins" holder seg myke om de oppbevares innpakket i plast. De er også godt egnet til frysing.

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

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