Spøkelsesmuffins

Ingredienser



Sjokolademuffins:
2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
4 ss kakao

Pynt:
marsipan
svart kakeskrift eller lakris

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver, kakao og hvetemelet. Deigen blir nokså tynn i konsistensen.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i muffinsformene (bruk to store skjeer eller en liten øse). Fyll formene ca 3/4 fulle. Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene litt i formen. Løsne dem forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv muffinsene deretter forsiktig ut av muffinsbrettet.

Kjevle ut marsipan og pynt hver muffins til spøkelser.

Tips

Det er lurt å steke muffinsene i muffinsbrett fordi du da kan fylle muffinsene litt fullere uten at de mister fasongen. Dermed hever de seg høyere og lager en topp som blir et fint spøkelseshode. Det blir da ca 14-16 muffins av denne oppskriften.

Hvis du ikke synes at muffinsene blir høye nok, kan du forme en topp med litt sjokoladekrem eller ha noe sjokoladegodteri under marsipanen, slik at du får tilstrekkelig høyde på spøkelsene.

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

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