Jordbærmuffins med sjokoladebiter



Ingredienser

100 g smør
0,5 dl melk
2 store egg
180 g sukker
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
150 g jordbær (se tips)
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk.
Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt mel og bakepulver. Bland det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen. Rør deigen jevn. Vend i jordbær oppdelt i biter og hakket kokesjokolade.

Fyll deigen i muffinsformer, ca 3/4 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min.

Tips

Muffinsene skal helst lages med friske jordbær, men kan også lages med frosne. Tin i så fall ikke jordbærene mer enn nødvendig for å kunne dele dem opp i mindre biter før du vender dem i deigen, ellers blir jordbærbitene for bløte.

Muffinsene på bildet er stekt i hjerteformede silikonformer. Slike fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsforretninger, for eksempel hos Tilbords.

Muffinsene kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaermuffins-med-sjokoladebiter