Elgmuffins



Ingredienser

50 g smør
1,5 dl sukker
1 egg
2,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ss kakao
1 dl melk

Sjokoladekrem:
100 g kokesjokolade
25 g smør
1 ss melk
1-2 dl melis

Pynt:
sukkergelé (se tips)
bølgete saltstenger eller kringler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker. Rør i smeltet smør og melk. Sikt sammen det tørre og bland alt raskt sammen til en jevn, klumpfri deig.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fordel deigen i muffinsformene så de blir 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl noe i formen. Løsne muffinsene forsiktig fra formen med en skarp kniv og hvelv muffinsene ut av

muffinsbrettet.

Smelt sjokoladen til glasuren sammen med smør og melk. Ta kjelen av platen og rør i melis.

Dekk de avkjølte muffinsene med sjokoladekrem og pynt med sukkergelé og saltstenger.

Tips

Jeg har pyntet muffinsene med sukkergelé fra Wilton i ulike farger (kjøpes på små tuber blant annet hos Jernia og Tilbords).

Muffinsene kan fryses uten pynt.

- -

”Hallo!” sa Nøff, ”hva holder du på med?”
”Går på jakt,” sa Brumm.
”På jakt etter hva?”
”Følger et spor,” sa Brumm hemmelighetsfullt.
”Hva slags spor?” spurte Nøff og kom nærmere.
”Det er nettopp det jeg spør meg selv om. Jeg spør meg selv : Hva slags?”
”Hva tror du at du kommer til å svare?” spurte Nøff.
”Jeg vil vente med å svare til jeg har nådd igjen den som lager det,” sa Brumm.

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

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