Prinsessens sjokolademuffins



Ingredienser

100 g smør
300 g sukker
2 store egg
2 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
3 ss kakao
300 g hvetemel
1,5 dl matfløte

Glasur (se tips):
300 g rosa melis og litt vann

Pynt:
hjerteformet kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og eggene til luftig smørkrem. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland inn i deigen vekselsvis med fløten.

Sett papirformer (gjerne rosa) i muffinsbrett og fyll formene 2/3 fulle med deig. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

Rør sammen rosa glasur og fordel på toppen av de kalde muffinsene. Pynt med hjerteformet kakestrøssel. Sett muffinsene kjølig så glasuren stivner.

Tips

Muffinsene på bildet er pyntet med rosa melisglasur som er laget av melis med jordbærsmak (fra Dansukker) som er rørt sammen med litt vann. Alternativt kan du røre sammen vanlig melis med vann og noen dråper rosa eller rød konditorfarge. Vil du ha en litt mer naturlig glasur, kan du røre sammen melis og ikke-utblandet bringebærsaft (konsentrat).

Skikkelig luksus blir det imidlertid om du lager bringebærglasur med ekte bringebær. Kok da opp 2 dl bringebær (friske eller frosne) med 2 ss sukker og 0,5 ss sitronsaft. Mos dette deretter gjennom en sil for å fjerne frøene. Bland dette så med melis til passe tykkelse (ca 200-250 gram).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/prinsessens-sjokolademuffins