Sjokolade- og vaniljemuffins



Ingredienser

100 g smør
2 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 dl melis
3 store egg
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
0,5 dl melk
- -
2-3 ss kakao

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker, vaniljesukker, melis og romtempererte egg til en luftig smørkrem. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen. Rør til slutt i melken.

Del deigen i to deler og bland kakao i den ene delen.

Fyll lys og mørk deig i muffinsformer som er satt i muffinsbrett.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min, til de er gjennomstekte.

Tips

Muffinsene er alldeles nydelige helt nystekte, men kan oppbevares godt innpakket i plast. De kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokolade-og-vaniljemuffins