Veldig knust hjerte doble sjokolademuffins



Ingredienser

♥ 75 g smør
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 2 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 3 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4 dl hvetemel
♥ 3,5 dl melk
--
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 100 g hvit sjokolade

Pynt:
♥ hvitt og mørk sjokoladestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett 150 g oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Rør i sjokoladesmøret. Bland så i kakao, vaniljesukker og bakepulver. Ha deretter i hvetemel og melk vekselsvis og rør til en klumpfri deig.

Hakk kokesjokolade og hvit sjokolade i store biter og vend inn i kakedeigen til slutt.

Sett muffinsformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Det skal bli ca 22-24 stk.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min i ovnen. Det er viktig at muffinsene ikke blir overstekt - bare såvidt gjennomgstekte.

Ta muffinsene ut av ovnen og dryss over hvitt og mørkt sjokoladestrøssel til pynt (se tips).

Serveres aller helst nystekte og varme!

Tips

Muffinsene er selvsagt også gode når de er avkjølte, men da vil jo sjokoladebitene inni muffinsene ikke være smeltede. Du kan oppbevare muffinsene innpakket i plast i noen dager eller fryse dem. Før servering kan de gjerne varmes på nytt i mikro, så sjokoladebitene inni muffinsene får tilbake sin flytende konsistens.

Søte muffinsformer med pyntepinner fås i mange forskjellige varianter og selges blant annet i kjøkkenutstyrsbutikker og i nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

Det blir stilig å pynte disse muffinsene med mørkt og hvitt sjokoladestrøssel for å signalisere at muffinsene inneholder mørke og hvite sjokoladebiter. Har du ikke strøssel, kan du alternativt bruke noen biter fint hakket hvit og mørk sjokolade.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/veldig-knust-hjerte-doble-sjokolademuffins