Solomuffins med sjokoladebiter

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 4 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1,5 dl Solo eller annen appelsinbrus
♥ 100 g appelsinsjokolade eller melkesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem.

Tilsett ett egg om gangen under pisking.

Sikt i det tørre vekselsvis med appelsinbrusen. Bland deigen lett sammen (rør så lite som mulig). Vend i hakket sjokolade til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene 3/4 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min, til muffinsener gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Muffinsene er fine å fryse (bortsett fra at papirformene ikke blir like fine etter at de har fryst).

♥ Solo (eller annen appelsinbrus) kan byttes ut med appelsinjuice eller presset saft fra appelsin. Det gir enda sterkere smak av appelsin på muffinsene.

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

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