Tropisk Aroma-muffins



Ingredienser

Muffinsdeig:
♥ 125 g smør
♥ 275 g sukker
♥ 2 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts muskat
♥ 1 ts kanel
♥ 2,5 dl melk

Tillegg til mørk muffinsdeig:
♥ 3 ss kakao
♥ 2 ss melk

Sjokoladekrem:
♥ 100 g smør
♥ 300 g melis
♥ 2 ss kakao
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 5 ss kaffe eller melk

Pynt:
♥ 2 ss sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker sammen. Tilsett eggene og pisk videre til du får en luftig smørkrem. Sikt melet sammen med bakepulver og krydder (men vent med å tilsette kakaopulveret). Ha dette det tørre i smørkremen sammen med 2,5 dl melk og bland deigen godt.

Del deigen i to like store deler. Pisk kakaopulveret og 2 ss melk i bare den ene delen, slik at du får en bolle med mørk deig og en bolle som fremdeles er lys.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fyll formene med mørk og lys deig om hverandre slik at muffinsene blir marmorerte, til formene er omtrent 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 minutter, til de er gjennomstekte. Ta muffinsene ut av brettet og avkjøl dem på rist til de er helt kalde.

Pisk sammen ingrediensene til sjokoladekremen. Tilpass mengden kaffe/melk til kremen har passe myk konsistens. Ha kremen i en sprøytepose og sprøyt fine topper på hver muffins. Dryss over sjokoladestrøssel til pynt.

Tips

♥ Muffinsene kan fryses, enten det er med eller uten sjokoladekrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tropisk-aroma-muffins