

Chokolademuffins

Ingrédients

- 250g mel
- 125g kakaopulver
- 6g bagepulver
- 1 knivspids salt
- 3 æg
- 200g sukker
- 85g olie (jeg brugte 60g neutral olie og 25g hasselnøddeolie)
- 375g græsk yoghurt
- 300g chokoladechips (jeg brugte en blanding af mørk chokolade og mælkechokolade)

Préparation

1. Sommeren går på hæld, og med efterårets tilbagevenden kommer også tilbagekomsten af opskrifter fulde af chokolade.
2. Jeg fandt denne opskrift på chokolademuffins på bloggen Fashion Cooking, og som titlen antyder, er denne opskrift perfekt, hvis du leder efter muffins, der er dejligt luftige og chokoladeagtige.
3. Den kræver kun et par minutters forberedelse, og du kan tilpasse den med de chokoladechips, du foretrækker, eller erstatte de knuste hasselnødder med mandler, pistacienødder, pekannødder, praline.
4. Redigeret 06/2021: Jeg har let modificeret opskriften efter min smag, mens jeg beholdt inspirationen fra Anne-Sophie-Fashion Cookings opskrift.
5. Jeg bagte dem også i miniforme, men selvfølgelig kan du lave muffins i normal størrelse (i så fald vil du få 12 til 15).
6. Forberedelsestid: 15 minutter +15 til 20 minutters bagning For 35 til 40 mini muffins: Ingredienser: mel kakaopulver bagepulver 1 knivspids salt 3 æg sukker olie (jeg brugte neutral olie og hasselnøddeolie) græsk yoghurt chokoladechips (jeg brugte en blanding af mørk chokolade og mælkechokolade) Nogle hasselnødder Opskrift: Bland melet med kakao, bagepulver og salt.
7. Pisk æggene med sukkeret i en anden skål.
8. Tilsæt olie, derefter yoghurten.
9. Hæld gradvist de tørre ingredienser i, mens du rører rundt.
10. Tilsæt til sidst chokoladechipsene.
11. Hæld dejen i muffinforme eller muffinsforme, tilføj et par chokoladechips og hasselnøddestykker ovenpå, og bag derefter i den forvarmede ovn ved 170°C i cirka 15 minutter (juster alt efter størrelsen på dine forme).
12. Lad dem køle lidt af, og nyd dem!