

Chokolade muffins som påske rede

Ingrédients

- 85g usødet kakaopulver
- 250g sukker
- 7g bagepulver
- 2g natron
- 3g salt
- 3 store æg
- 360ml mælk eller kærnemælk
- 120ml olie
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 255g chokoladechips (+ nogle til toppen af muffins)
- 85g fløde
- 15g neutral honning
- 125g Jivara
- 360g hvedemel T55
- 85g usødet kakaopulver
- 250g sukker
- 7g bagepulver
- 2g natron
- 3g salt
- 3 store æg (ca. 170g uden skal)
- 360ml mælk (kærnemælk hvis du har)
- 120ml olie (jeg har brugt valnøddeolie for mere smag)
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 255g chokoladechips (+ nogle til toppen af muffins)
- 85g fløde
- 15g neutral honning
- 125g Jivara

Préparation

1. Ny opskrift til påske, perfekt til en farverig eftermiddagssnack eller en lækker dessert, meget chokoladefyldte muffins-reder fyldt med små æg!
2. Jeg har taget opskriften fra en amerikansk bagers blog, der specialiserer sig i muffins og har lavet nogle små ændringer.
3. Resultatet er luftige og bløde muffins, og selvfølgelig lækre Udstyr :Jeg har brugt muffinsformen & sprøjteposerne fra Guy Demarle: rabatkode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for at få 10 i rabat ved første bestilling / kommercielt samarbejde.
4. Ingredienser :Jeg har brugt valnøddeolie fundet hos Guy Demarle: rabatkode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for at få 10 i rabat ved første bestilling / kommercielt samarbejde.
5. Jeg har brugt Norohy vaniljeekstrakt & chokolade Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
6. Forberedelsestid: 40 minutter + 15 minutters hvile + 20 minutters bagetid pr.
7. portionTil 15 muffins : Indkøbsliste : hvedemel T55 usødet kakaopulver sukker bagepulver natron salt 3 store æg mælk eller kærnemælk olie 1 teskefuld vaniljeekstrakt chokoladechips (+ nogle til toppen af muffins) fløde neutral honning Jivara Chokoladeæg og/eller sukkeræg Chokolade muffins : hvedemel T55 usødet kakaopulver sukker bagepulver natron salt 3 store æg (ca.
8. uden skal) mælk (kærnemælk hvis du har) olie (jeg har brugt valnøddeolie for mere smag) 1 teskefuld vaniljeekstrakt chokoladechips (+ nogle til toppen af muffins) Bland alle de tørre ingredienser: mel, bagepulver,

kakao, natron, salt og sukker.

9. Bland alle de våde ingredienser: æggene, mælken, olien og vaniljen.
10. Tilsæt de tørre ingredienser til den våde blanding, mens du blander godt, og tilsæt derefter chokoladechipsene.
11. Lad dejen hvile i 15 minutter ved stuetemperatur.
12. Fyld dine forme med dej; rådet givet i den originale opskrift er at fylde kun hver anden form, så muffinsene hæver bedre, og varmen cirkulerer bedre.
13. Du kan bruge muffinsforme eller lægge dem direkte i formene alt efter dine præferencer.
14. Bag i en forvarmet ovn ved 220°C i 7 minutter, sænk derefter temperaturen til 175°C og fortsæt bagningen i 12 til 14 minutter mere.
15. Lad dem køle af i formen, og tag derefter muffinsene ud af formen og fortsæt indtil dejen er brugt op.
16. Jivara ganache : fløde neutral honning Jivara Smelt chokoladen; varm fløden med honningen, og hæld den derefter i flere omgange over chokoladen, mens du blander godt med en spatula for at få en glat og skinnende ganache.
17. Afslut emulsionen med en stavblender, dæk med plastfolie og lad den krystallisere (hvis du sætter den i køleskabet, skal du holde øje med, at den ikke bliver for hård og forbliver let at sprøjte).
18. Montering : Chokoladeæg, sukkeræg, slik... Hæld chokoladeganachen i en sprøjtepose med en mont-blanc tip og sprøjt ganache rundt om hver muffin.
19. Pynt med æg og nyd!