

Sjokolademuffins

Ingrédients

- 250g mel
- 125g kakao i pulverform
- 6g bakepulver
- 1 klype salt
- 3 egg
- 200g sukker
- 85g olje (jeg brukte 60g nøytral olje og 25g hasselnøttolje)
- 375g gresk yoghurt
- 300g sjokoladebiter (jeg brukte en blanding av mørk sjokolade og melkesjokolade)

Préparation

1. Lommeren nærmer seg slutten, og med høstens tilbakekomst kommer også returer av oppskrifter fulle av sjokolade.
2. Jeg fant denne oppskriften på sjokolademuffins på bloggen Fashion Cooking, og som tittelen antyder, er denne oppskriften perfekt hvis du leter etter myke og sjokoladefylte muffins.
3. Den krever bare noen få minutters forberedelse, og du kan tilpasse den med sjokoladebiter etter eget valg eller erstatte knuste hasselnøtter med mandler, pistasjnøtter, pekannøtter, praline... Edit 06/2021: jeg har lett modifisert oppskriften etter mine preferanser, men beholdt inspirasjonen fra oppskriften av Anne-Sophie-Fashion Cooking.
4. Jeg bakte dem også i små muffinsformer, men selvsagt kan du lage klassiske muffins (da vil du ha mellom 12 og 15).
5. Forberedelsestid: 15 minutter +15 til 20 minutter steketid For 35 til 40 mini muffins: Ingredienser: mel kakao i pulverform bakepulver 1 klype salt 3 egg sukker olje (jeg brukte nøytral olje og hasselnøttolje) gresk yoghurt sjokoladebiter (jeg brukte en blanding av mørk sjokolade og melkesjokolade) Noen få hasselnøtter Oppskrift: Bland melet med kakao, bakepulver og salt.
6. I en annen bolle, visp eggene med sukkeret.
7. Tilsett oljen, deretter yoghurten.
8. Hell gradvis de tørre ingrediensene i mens du rører.
9. Tilsett til slutt sjokoladebitene.
10. Hell røren i muffinsformer eller -kopper, legg noen sjokoladebiter og knuste hasselnøtter på toppen, og stek deretter i forvarmet ovn på 170°C i omtrent 15 minutter (juster etter størrelsen på dine former).
11. La dem avkjøles litt, og nyt!