

Sjokolade-muffins med påske-reir

Ingrédients

- 85g usøtet kakaopulver
- 250g sukker
- 7g bakepulver
- 2g natron
- 3g salt
- 3 store egg
- 360ml melk eller kulturmilk
- 120ml olje
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 255g sjokoladebiter (+ noen til toppen av muffinsene)
- 85g hel fløte
- 15g nøytral honning
- 125g Jivara
- 360g hvetemel T55
- 85g usøtet kakaopulver
- 250g sukker
- 7g bakepulver
- 2g natron
- 3g salt
- 3 store egg (ca. 170g uten skall)
- 360ml melk (kulturmilk hvis du har)
- 120ml olje (jeg brukte hasselnøttolje for mer smak)
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 255g sjokoladebiter (+ noen til toppen av muffinsene)
- 85g hel fløte
- 15g nøytral honning
- 125g Jivara

Préparation

1. Ny oppskrift til påske, perfekt for en fargerik ettermiddag eller en deilig dessert, sjokolademuffins-reder fylt med små egg!
2. Jeg har hentet oppskriften fra bloggen til en amerikansk konditor spesialisert på muffins og har gjort noen små endringer.
3. Resultatet er luftige og myke muffins, og selvfølgelig deilige Utstyr: Jeg har brukt muffinsformer & sprøyteposer fra Guy Demarle: rabattkode FLAVIE10 ved registrering for 10 i gave ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
4. Ingredienser: Jeg har brukt hasselnøttolje funnet hos Guy Demarle: rabattkode FLAVIE10 ved registrering for 10 i gave ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
5. Jeg har brukt Norohy vaniljeekstrakt & sjokoladen Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 40 minutter + 15 minutters hvile + 20 minutters steking per rundeFor 15 muffins: Handleliste: hvetemel T55 usøtet kakaopulver sukker bakepulver natron salt 3 store egg melk eller kulturmilk olje 1 teskje vaniljeekstrakt sjokoladebiter (+ noen til toppen av muffinsene) hel fløte nøytral honning Jivara Sjokolade- og/eller sukkeregg Sjokolademuffins: hvetemel T55 usøtet kakaopulver sukker bakepulver natron salt 3 store egg (ca. uten skall) melk (kulturmilk hvis du har) olje (jeg brukte hasselnøttolje for mer smak) 1 teskje vaniljeekstrakt sjokoladebiter (+ noen til toppen av muffinsene) Bland alle de tørre ingrediensene: mel, bakepulver, kakao,

natron, salt og sukker.

8. Bland alle de våte ingrediensene: egg, melk, olje og vanilje.

9. Tilsett de tørre ingrediensene i den våte blandingen mens du blander godt, og tilsett deretter sjokoladebitene.

10. La deigen hvile i 15 minutter ved romtemperatur.

11. Fyll muffinsformene med deigen; rådet gitt i den originale oppskriften er å bare fylle annenhver form for at muffinsene skal heve bedre og varmen skal sirkulere bedre.

12. Du kan bruke muffinsformer eller legge dem direkte i formene etter hva du foretrekker.

13. Sett dem i en forvarmet ovn på 220°C i 7 minutter, senk deretter temperaturen til 175°C og fortsett å steke i 12 til 14 minutter til.

14. La dem avkjøle i formen, ta deretter muffinsene ut av formen og gjenta til deigen er brukt opp.

15. Jivara ganache: hel fløte nøytral honning Jivara Smelt sjokoladen; varm opp fløten med honningen, og hell den deretter i flere omganger over sjokoladen mens du blander godt med en slikkepott for å få en glatt og blank ganache.

16. Avslutt emulgeringen med en stavmikser, dekk til med plastfolie og la den krystallisere (hvis du setter den i kjøleskapet, pass på at den ikke blir for hard og forblir lett å sprøyte).

17. Montering: Sjokoladeegg, sukkeregg, godteri... Hell sjokoladeganachen i en sprøytepose med en mont-blanc tipp og sprøyt ganache rundt kanten av hver muffin.

18. Pynt med egg og nyt!