

Olympiska chokladmuffins

Ingrédients

- 3 ägg
- 170 g socker
- 80g olja av valfri sort (neutral eller nöt, valnöt eller pistage)
- 75g smält mörk choklad
- 370g krämig yoghurt som grekisk yoghurt
- 250g mjöl
- 6g bakpulver
- 120g osötat kakaopulver
- 40g mjölk
- 200g chokladbitar + några för dekoration

Préparation

1. Nåväl, om du har spenderat lite tid på Instagram eller TikTok de senaste veckorna har du säkerligen sett "den olympiska muffinsen", en mycket chokladig muffin som finns tillgänglig i idrottarnas by under OS i Paris, som en specifik idrottare tydligen gillade väldigt mycket eftersom han nästan pratade om den varje dag på sina sociala medier!
2. Med paralympiska spelen i gång har jag återigen sett den "olympiska muffinsen" och jag bestämde mig äntligen för att göra min version: muffins med choklad, kakao, chokladbitar och chokladpasta för ett riktigt läckert mellanmål!
3. Jag har gjort muffins i medelstorlek, om du vill ha stora muffins tänk på att justera gräddningstiden
Ingredienser: Jag använde Caraïbes choklad, kakao och chokladbitar från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
4. För 12 till 15 medelstora muffins: Ingredienser: 3 ägg socker olja av valfri sort (neutral eller nöt, valnöt eller pistage) smält mörk choklad krämig yoghurt som grekisk yoghurt mjöl bakpulver osötat kakaopulver mjölk chokladbitar + några för dekoration cirka av valfri chokladpasta Recept: Vispa äggen med sockret.
5. Tillsätt oljan, sedan den tidigare smälta chokladen och yoghurten.
6. Blanda sedan i mjölet, bakpulvret och kakaopulvret.
7. Avsluta med mjölken och sedan chokladbitarna.
8. Häll smeten i muffinsformarna; om du vill använda muffinsformar hittar du bilder nedan för att skapa dem från bakplåtspapper: klipp ut kvadrater och gör skårar i mitten av varje sida.
9. Lägg sedan papperna i formerna och fyll dem med smeten.
10. Lägg några chokladbitar ovanpå.
11. Grädda i den förvärmade ugnen på 170°C i ungefär femton minuter (kontrollera med spetsen av en kniv).
12. Låt dem svalna något och fyll dem sedan med chokladpasta som du lägger i en spritspåse innan du njuter!