

Chokladmuffins

Ingrédients

- 250 g mjöl
- 125 g kakaopulver
- 6 g bakpulver
- 1 nypa salt
- 3 ägg
- 200 g socker
- 85 g olja (jag använde 60 g neutral olja och 25 g hasselnötsolja)
- 375 g grekisk yoghurt
- 300 g chokladbitar (jag använde en blandning av mörk och mjölkchoklad)

Préparation

1. Sommaren närmar sig sitt slut, och med höstens återkomst kommer också återkomsten av chokladfyllda recept.
2. Jag hittade det här receptet på chokladmuffins på bloggen Fashion Cooking, och som dess titel antyder är det här receptet perfekt om du letar efter mjuka och chokladiga muffins.
3. Det tar bara några minuter att förbereda och du kan anpassa det med chokladbitar efter eget val eller byta ut de krossade hasselnötterna mot mandel, pistaschnötter, pekannötter, pralin... Redigerat 06/2021: Jag har gjort små justeringar i receptet efter min smak, och behållit inspirationen från receptet av Anne-Sophie-Fashion Cooking.
4. Jag bakade dem också i minimuffinsformar men självklart kan du göra muffins i klassisk storlek (i så fall får du 12 till 15).
5. Blanda mjölet med kakaon, bakpulvret och saltet.
6. Vispa äggen med sockret separat.
7. Tillsätt oljan, sedan yoghurten.
8. Tillsätt gradvis de torra ingredienserna samtidigt som du rör om.
9. Tillsätt slutligen chokladbitarna.
10. Fyll smeten i muffinsformar eller muffinskoppar, tillsätt några chokladbitar och hasselnötssmulor ovanpå, och grädda sedan i den förvärmade ugnen på 170°C i cirka 15 minuter (justera beroende på storleken på dina formar).
11. Låt svalna något, och sedan njut!