

SJOKOLADEMUFFINS (14 stk)

INGREDIENSER:

- 180 g siktet eller finmalt spelt. Evt. emmer eller dala landhvetet.
- 4 ss kakao
- 2 ts vaniljesukker
- 1,5 ts bakepulver
- 150 g smeltet smør
- 2,5 dl rå rørsukker
- 3 egg
- 50 g sjokolade (lys eller mørk velger du selv)



FRAMGANGSMÅTE:

- Sett ovnen på 180 grader.
- Smelt smøret.
- Ha egg og rørsukker i en bolle og visp lett sammen.
- Bland inn mel, kakao, vaniljesukker og bakepulver.
- Ha til slutt i det smeltede smøret.
- Ha gjerne røren over i et litermål, og hell muffinsformene 2/3 fulle.
- Kutt sjokoladen i biter, og strø på toppen.
- Stek i cirka 15-18 minutter på 180 grader.
- Ved å stikke bakenden av en fyrstikk inn i en av muffinsene mot slutten av steketiden, kan du se om de er ferdig stekt - det skal ikke være klissete deig igjen på fyrstikken.
- Avkjøles på rist

Håper det smaker!