BAKA

Kladdkakemuffin med espresso, marabou japp och flingsalt

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **30 min** Portioner: **10**

30

Dessa bakelser blir otroligt krämiga och smakrika. Man kan med fördel äta dem halvtinade.

INGREDIENSER

Smet
100 g smör
2 st ägg
1.5 dl farinsocker
1 dl strösocker
1.5 dl vetemjöl
4 msk kakao
1 tsk vaniljsocker
1 krm salt
1.5 msk starkt kaffe

Topping

15 bitar marabou japp

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret i en kastrull. Vispa ägg och socker ca 10 minuter så det blir fluffigt och rör ner det smälta smöret.

2. Blanda de torra ingredienserna och sikta sedan ner det i smeten och blanda om. Häll i espresson och vänd runt en sista gång. Skeda upp smeten i muffinsformar till ca hälften. Grädda i mitten av ugnen på 175 grader i 12-14 minuter.

3. När du tar ut muffinsen ur ugnen lägger du på 1.5 ruta choklad på varje muffin. Smeta sedan ut chokladen med baksidan på en sked och strö över lite flingsalt.