



Stora Chokladmuffins

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **35 min** Portioner: **10**



Stora muffins med mycket choklad! Använd din favoritchoklad och kakao av god kvalitet.

För att få höga och fina muffins, använd muffinsplåt eller stabila formar, gärna dubbla.



INGREDIENSER

100 gram rumsvarmt smör
2.5 dl strösocker
2 st ägg
0.5 dl rapsolja
1 dl mjölk
4 dl vetemjöl special
2 tsk vaniljsocker
3 tsk bakpulver
1 dl kakao
0.5 tsk salt
200 gram mörka chokladknappar eller grovt hackad choklad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på över/undervärma 200 grader. (Sänk temperaturen med 20-25 grader om varmluft används.)
- 2** Rör ihop det mjuka smöret med strösockret. Tillsätt ägg, mjölk och olja. Smeten ska inte vispas, bara röras ihop.
- 3** Blanda ihop mjöl, kakao, vaniljsocker, bakpulver och salt noggrant och rör ner i smeten, lite åt gången.
- 4** Rör ner hälften av chokladen i smeten och fördela i muffinsformar. Fyll formarna drygt 2/3.
- 5** Strö på den resterande chokladen och grädda i mitten av ugnen ca 20 minuter.
Håll koll redan efter 10 minuter, ugnar skiljer sig mycket åt!
- 6**