

Chokolademuffin opskrift fra Strikkefestivalen i Sønderho 2016.

180 gram mørk chokolade 44%

500 gram hvedemel

450 gram sukker

100 gram kakao

2 tsk. Natron

2 tsk. Vaniljesukker

2,5 dl. sødmælk

2 dl. flydende margarine

5 dl. A38

2 æg

Tænd ovnen på 200 grader. Hak chokoladen i lidt store stykker og bland de tørre ingredienser i en skål sammen med 2/3 af den hakkede chokolade.

Bland de våde ingredienser i en anden skål og pisk kort med et piskeris til massen er ensartet.

Hæld den flydende masse i skålen med de tørre ingredienser og "fold" dem sammen indtil melet er lige akkurat gennemvædet (brug IKKE elpisker)

Kom dejen i smurte muffinforme (eller papirforme) så de højst er 2/3 fyldt. Drys dem med den ekstra chokolade i midten af dejen.

Bages i 13-15 minutter i varmluftsovn (lidt længere ved alm. varme). TIPS: Muffins er færdige, når de giver modstand, når man presser en ske mod toppen.

Lyse muffin med citron og valnødder:

Samme opskrift men erstat kakao med tilsvarende mængde mel. Undlad chokoladen og tilsæt 120 gr. hakkede valnødder samt revet skal og saften af 1 citron. Pyntes med lidt citronglasur (florsukker rørt med citronsaft) og en valnød.

Rigtig god fornøjelse.