

Chokladmuffins



BLIR



FÖRBEREDELSE



TILLAGNINGSTID



ENKELT



FLEXVISP



BAKPLÅT

INGREDIENSER:

- 150g osaltat smör
- 150g socker
- 3 ägg
- 120g mjöl blandat med bakpulver
- 30g kakaopulver

TILL CHOKLADGLASYREN:

- 200g mörk choklad
- 200g osaltat, mjuknat smör
- 250g florsocker

INSTRUKTIONER:

1. Förvärm ugnen till 180°C.
2. Se till att alla ingredienser och utrustningen har rumstemperatur för att minska risken för att smeten skär sig.
3. Häll smör och socker i skålen, använd flexvispen och blanda på medelhög hastighet tills blandningen blir tjock och krämig.
4. Vispa ihop äggen, sänk hastigheten och tillsätt gradvis äggen. Se till att äggen du precis tillsatt har blandats in i smeten ordentligt innan du tillsätter mer ägg. Tillsätt en tesked av mjölet varje gång du tillsatt lite av äggen.
5. När äggen har blandats i tillsätter du resten av mjölet, kakaopulver och bakpulver och fortsätter blanda.
6. Ställ 12 pappersformar på en muffinsplåt och dela upp blandningen jämnt i dem.
7. Baka i ungefär 12–15 minuter tills muffinsen studsar tillbaka när du trycker lätt på dem.

FÖR ATT GÖRA CHOKLADGLASYREN:

1. Smält chokladen i en skål över en kastrull med hett vatten. Se till att botten av skålen inte vidrör vattnet.
2. Lägg smöret i skålen du ska blanda i, använd flexvispen och vispa det på medelhög hastighet tills det bleknar.
3. Tillsätt långsamt florsockret och vispa ihop. Se till att du använder stänkskyddet, så att florsockret inte smiter.
4. När florsockret och smöret har blandats ihop blandar du i den smälta chokladen tills blandningen har en jämn färg.
5. Häll glasyren i en sprits och spritsa på muffinsen, som har svalnat.
6. Dekorera med valfri dekoration.