



Vaniljekesammuffins med bær og sjokolade

Ingredienser

- 125 g smør
- 2 egg
- 1 dl sukker
- 3 dl vaniljekesam
- 4,5 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 75 g kokesjokolade
- 150 g friske bringebær og/eller jordbær

Pynt:
kokos



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, sukker og vaniljekesam med en stålvisp. Rør i det avkjølte smøret, bakepulver og hvetemel. Tilsett hakket sjokolade. Skjær bærene i biter og vend inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer. Dryss over litt kokos til pynt.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 25 min. Avkjøl. Løsne muffinsene fra formen med en skarp kniv og hvelv dem forsiktig ut av formen.

Tips

Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Bare vend rundt noen ganger med slikkepotten slik at melet blander seg i deigen. Dette for å hindre at deigen blir

seig.

Dette blir en tykk deig, som er meningen fordi bærene avgir væske under steking.

Det er lurt å skjære bærene i mindre biter for å hindre at de synker ned i bunnen av muffinsene under steking.

Muffinsene er kjempefine å fryse!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekesammuffins-med-baer-og-sjokolade>