



## Lettvinte muffins

### Ingredienser

100 g smør  
100 g sukker  
100 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
2 egg

Forslag til smakstilsetning:

50 g hakket sjokolade  
1 ts kakao  
1 ts vaniljesukker



### Fremgangsmåte

Smelt smøret. Rør lett sammenpiskede egg med sukker. Bland i smøret, bakepulver og til sist hvetemelet.

Tilsett den smakstilsetningen du ønsker. For eksempel kan du tilsette hakket sjokolade, kakao og/eller vaniljesukker (for andre alternativer, se tips).

Ha 9 små muffinsformer av papir i muffinsbrett eller bruk doble papirformer og sett dem utover på et stekebrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 10-12 min.

### Tips

I muffinsene på bildet er deigen delt i tre og det er tilsatt 50 g hakket sjokolade i den ene delen, 1 ts kakao i den andre delen og 1 ts vaniljesukker i den tredje.

Andre forslag til smakstilsetning er hakkede nøtter, rosiner, hakkede aprikoser eller cocktailbær. Du kan også tilsette noen frosne bær i deigen.

Muffinsene kan pyntes med for eksempel melisdryss eller med sjokoladepynt som er festet til muffinsene med brun skriftgele.

Muffinsene kan fryses.

Se også [Enkle vaniljemuffins](#), som er basert på samme oppskrift som denne.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/opskrift/lettvinte-muffins>