



## Sjokolademuffins med Coca-Cola og pekannøtter

### Ingredienser

2 store egg  
125 ml Coca-Cola  
100 g smør  
150 g sukker  
3 ss kakao  
3 ts bakepulver  
150 g hvetemel  
50 g pecannøtter

### Pynt:

100 g kokesjokolade  
25 g smør  
1 ss Coca-Cola  
1-2 dl melis  
pecannøtter

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en mellomstor kjele. Ta kjelen av platen og bland først inn Coca-Cola med en stålvisp. Pisk deretter inn eggene. Rør så inn sukker og kakao. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i. Tilsett grovt hakkede pecannøtter til slutt.

Ha muffinsformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene (ca 12 stk medium størrelse eller 6 store). Stek muffinsene ved 180°C i 20-30 min (avhengig av størrelse). Sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte. Avkjøl.

Smelt sjokoladen sammen med smør i en liten kjele. Tilsett Coca-Cola og melis til en glasur. Avkjøl til glasuren har passe tykkelse. Smør litt sjokoladeglasur på hver



muffins og pynt med pecannøtter.

### **Tips**

Muffinsene er fine å fryse.

--

"Without a Coca-Cola life is unthinkable."

(Henry Miller, amerikansk forfatter 1891-1980, sitat hentet fra "The Air-Conditioned Nightmare".)

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademuffins-med-coca-cola-og-pekannotter>