



## Sjokolade- og vaniljemuffins

### Ingredienser

100 g smør  
2 dl sukker  
2 ts vaniljesukker  
1 dl melis  
3 store egg  
3 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
0,5 dl melk  
--  
2-3 ss kakao



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker, vaniljesukker, melis og romtempererte egg til en luftig smørkrem. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen. Rør til slutt i melken.

Del deigen i to deler og bland kakao i den ene delen.

Fyll lys og mørk deig i muffinsformer som er satt i muffinsbrett.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min, til de er gjennomstekte.

### Tips

Muffinsene er aldeles nydelige helt nystekte, men kan oppbevares godt innpakket i plast. De kan også fryses.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolade-og-vaniljemuffins>