



## Veldig knust hjerte doble sjokolademuffins

### Ingredienser

- ♥ 75 g smør
- ♥ 150 g kokesjokolade
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 3 ss kakao
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 4 dl hvetemel
- ♥ 3,5 dl melk
- 
- ♥ 150 g kokesjokolade
- ♥ 100 g hvit sjokolade

### Pynt:

- ♥ hvitt og mørk sjokoladestrøssel (se tips)

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett 150 g oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Rør i sjokoladesmøret. Bland så i kakao, vaniljesukker og bakepulver. Ha deretter i hvetemel og melk vekselvis og rør til en klumpfri deig.

Hakk kokesjokolade og hvit sjokolade i store biter og vend inn i kakedeigen til slutt.



Sett muffinsformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Det skal bli ca 22-24 stk.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min i ovnen. Det er viktig at muffinsene ikke blir overstekt - bare såvidt gjennomstekte.

Ta muffinsene ut av ovnen og dryss over hvitt og mørkt sjokoladestrøssel til pynt (se tips).

Serveres aller helst nystekte og varme!

### Tips

Muffinsene er selvsagt også gode når de er avkjølte, men da vil jo sjokoladebitene inni muffinsene ikke være smeltede. Du kan oppbevare muffinsene innpakket i plast i noen dager eller fryse dem. Før servering kan de gjerne varmes på nytt i mikro, så sjokoladebitene inni muffinsene får tilbake sin flytende konsistens.

Søte muffinsformer med pyntepinner fås i mange forskjellige varianter og selges blant annet i kjøkkenutstyrbutikker og i nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

Det blir stilig å pynte disse muffinsene med mørkt og hvitt sjokoladestrøssel for å signalisere at muffinsene inneholder mørke og hvite sjokoladebiter. Har du ikke strøssel, kan du alternativt bruke noen biter fint hakket hvit og mørk sjokolade.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/veldig-knust-hjerte-doble-sjokolademuffins>