



Solomuffins med sjokoladebiter

Ingredienser

- ♥ 100 g smør
- ♥ 2 dl sukker
- ♥ 3 egg
- ♥ 4 dl hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 1,5 dl Solo eller annen appelsinbrus
- ♥ 100 g appelsinsjokolade eller melkesjokolade



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem.

Tilsett ett egg om gangen under pisking.

Sikt i det tørre vekselvis med appelsinbrusen. Bland deigen lett sammen (rør så lite som mulig). Vend i hakket sjokolade til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene 3/4 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min, til muffinsener gyldne og gjennomstekte.

Tips

♥ Muffinsene er fine å fryse (bortsett fra at papirformene ikke blir like fine etter at de har fryst).

♥ Solo (eller annen appelsinbrus) kan byttes ut med appelsinjuice eller presset saft fra appelsin. Det gir enda sterkere smak av appelsin på muffinsene.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/solomuffins-med-sjokoladebiter>