Samuels sjokolademuffins



I helgen feiret vi Samuels seksårsdag. Temaet var pirater og prinsesser etter jubilantens eget ønske. Festen var vellykket og alle var fornøyde, men jeg synes det er helt greit at vi ikke gjør dette ukentlig. Heldigvis lagde jeg dobbel porsjon med saftige sjokolademuffins, så vi hadde litt å styrke oss på utover kvelden..

Sjokolademuffins for sultne sjørøvere:

(nok til 12 små)

200 g hvetemel
1/2 ts natron
50 g bakekakao
250 g sukker
175 g mykt smør
2 egg
1 ss vaniljeekstrakt (eller vaniljesukker)
75 ml rømme eller yoghurt naturell

125 ml kokende vann

100 gram hakket sjokolade (valgfritt)



Sett stekeovnen på 180 grader. Denne oppskriften er egentlig til verdens beste formkake, men det gikk fint an å hive røren i muffinsformer også. Sett beholderen til foodprossesoren din på kjøkkenvekten og vei opp alle ingrediensene frem til det kokende vannet. (Hvis du ikke har foodprosessor, så kan du bruke stavmikser eller vanlig kremvisper, men da er det nok lurt å røre sukker og smør hvitt først). Kjør til en jevn

røre. Skrap så røren ned fra sidene og kjør igjen. Tilsett det kokende vannet gjennom påfyllingsrøret mens foodprosessoren er i gang. Når alt er blandet sammen heller du røren i muffinsformer som du har satt i et muffinsstekebrett og stå er det inn i ovnen i 20-25 minutter. Avkjøl på rist. Disse muffinsene står seg godt noen dager uten å bli tørre. Veldig godt med sjokoladebiter i røren også.. Ha en suveren start på uken!

