

Morellmuffins med mørk sjokolade



I dag kommer en oppskrift på noen deilige muffins med sommerens moreller og litt mørk sjokolade. Fordi det er malte mandler i røren, er selve muffinsen usedvanlig god. Jeg unnlot å ha sjokolade og moreller i halvparten av røren (for barnas skyld) og de ble også helt fantastiske. Ta deg en pause fra solen og bak disse. Det er de verdt!



Morellmuffins:

(12 små muffins)

200 g mykt smør

140 g siktet hvetemel eller spelt

200 g sukker

3 egg

1,5 ts bakepulver

75 g malte mandler

2 ss melk

1 ts vaniljeekstrakt

100 g mørk sjokolade, hakket

ca 100 g moreller, ta ut steinen og del de i fire

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem et muffinsbrett og ha i 12 papirformer. Ha smør og sukker i en bolle og pisk til en luftig røre. Tilsett ett og ett egg og pisk godt mellom hvert egg. Bland mel, bakepulver og malte mandler i en annen bolle og vend melblandingen inn i smør/eggblandingen. Rør inn melk, sjokolade og vaniljeekstrakt. Vend til slutt inn moreller. Fyll røren i formene med en spiseskje og stek i 20-25 minutter midt i ovnen. Avkjøl på rist. SPIS.

