



MUFFINS MED BÆR OG CHOKOLADE - © unikarina 2010

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Ingredienser:

75 g Margarine

2½ dl Sukker

2 Æg

2 dl Creme fraîche

4½ dl Mel

1½ tsk. Bagepulver

150 g Bær

100 g Grofthakket chokolade



Sådan gør du:

Rør smør og sukker sammen til det er blødt.

Pisk æggene i – ét ad gangen.

Tilsæt creme fraîchen.

Sigt mel og bagepulver i og rør det godt sammen.

Bland forsigtigt bær og chokolade i.

Fordel dejen i 10 – 15 muffinsforme.

Bag kagerne ca. 30 min. ved 180°C.

Tips:

Jeg bager dem hindbær og hvid chokolade, da det er det, som jeg bedst kan lide. Men brug de bær og type chokolade, som du holder af.

Prøv evt. at tilsætte lidt hakkede nødder.

Bag endelig dobbelt portion – for de forsvinder hurtigt!

God bagelyst...