



## **Fyllda chokladmuffins**

### Ingredienser 10 st

200 g	smör, rumsvarmt
3 dl	strösocker
1,5 dl	kesella vanilj
3 st	ägg
0,5 dl	kakaopulver
4 dl	vetemjöl, (240 g)
1,5 tsk	bakpulver
50 g	valnötter, grovhackade
10 st	stora muffinsformar i papper

### Ganache

100 g	mörk choklad
0,75 dl	vispgrädde

### Tillagning

Stora, saftiga muffins att njuta till en god kopp kaffe. I varje muffins göms lite extra lyx - chokladkräm som spritsas in när muffinsen kallnat. Denna kräm kallas ganache.

1. Sätt ugnen på 200°. Vispa smör och socker till en kräm. Vispa därefter i vaniljkesella och ett ägg i taget.
2. Blanda kakao, vetemjöl, bakpulver och hackade valnötter och vänd ner i smörkrämen. Blanda till en jämn smet.
3. Ställ ut 10 stora muffinsformar på en plåt. Fördela smeten i formarna. Grädda i mitten av ugnen 20-25 min. Prova att de är torra med en provsticka. Ta ut och låt kallna på galler.
4. Ganache: Hacka chokladen fint och lägg i en skål. Koka upp grädden och slå den över chokladen. Rör till en jämn smet. Håll smeten i en spritspåse med en tyll med ganska litet hål.
5. Tryck ner tyllen i mitten av varje muffins. Spritsa i kräm tills det rinner över. Flytta över till nästa muffins och fortsätt så tills all kräm är slut. Låt stå att stelna ca 1 timme.