



Maffiga muffins med gottegrop

Ingredienser 6 muffins

200 g	smör
4 st	ägg
3 dl	strösocker
240 g	vetemjöl
0,75 dl	kakao
2 tsk	bakpulver

Fyllningsalternativ

12 st	after eight eller annan mintchoklad
12 tsk	sylt, t ex körsbär
10 st	nougatbitar

Toppingalternativ

kesella vanilj, chokladfrostning, rostade kokosflingor, Mini-Nonstop

Tillagning

För att få stora maffiga muffins krävs stora formar. Dessa är bakade med bakplåtspapper i en muffinsplåt för stora muffins, men det går också med de stora muffinsformarna i papper. Fyllningar och topping kan varieras efter egen önskan och vad som finns hemma.

1. Sätt ugnen på 200°. Smält smöret på svag värme.
2. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, kakao och bakpulver i en skål. Sikta mjölet i äggsmeten och blanda med luftiga tag. Tillsätt till sist det smälta smöret. Rör försiktigt så att det inte skvätter.
3. Dela 2 bakplåtspapper i vardera 4 delar och tryck ner 6 av dem i muffinsplåten. Fördela smeten däri ända upp till kanten. Grädda i nedre delen av ugnen 15 min. Ta försiktigt ut formen och lägg på önskad fyllning på varje muffins. Tryck till mycket lätt och fortsätt grädda 10 minuter.
4. Ta ut formen och lyft ur muffinsen. Låt kallna.
5. Bred på eventuell topping och garnering.