

# Chokolademuffins

Tid i alt **45 min.**    Arbejdstid **20 min.**    Holdbarhed **2 dage**    Kan fryses **Ja**    Antal **12 stk.** ◆

## Ingredienser

---

1 æg  
1 tsk vaniljesukker  
170 g sukker  
125 g smør  
140 g mørk chokolade, finthakket  
1 dl mælk  
1 dl cremefraiche 18 %  
50 g mørk chokolade, grofthakket  
165 g hvedemel  
10 g kakao, usødet  
1,50 tsk bagepulver  
1 knivspids salt

## Fremgangsmåde

---

Pisk æg, vaniljesukker og sukker, til det er lyst og luftigt.

Smelt smør i en gryde ved lav varme og tag derefter straks gryden af varmen. Kom den finthakkede chokolade i gryden og rør, til chokoladen er smeltet.

Kom chokolade- og smørblandingen i skålen med æg og sukker og pisk det sammen. Tilsæt derefter mælk og cremefraiche og halvdelen af den grofthakkede chokolade og rør det sammen.

Bland hvedemel, kakao, bagepulver og salt sammen, sigt det i dejen og rør det godt sammen.

Fordel dejen i muffinforme og drys den sidste halvdel af chokoladen over kagerne. Bag dem i en forvarmet ovn ved 170 grader varmluft i 20 minutter, til de er gennembagte i midten.

Lad dem køle af på en bagerist.