Dumle-muffins

12 stk.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

2 æg
250 g sukker
250 g hvedemel
25 g kakao
1 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
1 3/4 tsk. vanillesukker
1 lille nip salt
50 g mørk chokolade
150 g smør
Evt. lidt mælk
12 stk. Dumle

Beskrivelse

Tænd ovnen på 200 grader. Smelt smørret. Hak chokoladen groft.

Pisk æg og sukker hvidt og skummende.

Bland hvedemel, kakao, bagepulver, natron, vanillesukker, salt og hakket chokolade.

Rør melblandingen i æggemassen skiftevis med smørret. Tilsæt evt. lidt mælk, hvis dejen er for fast.

Kom en spiseskefuld dej i 12 muffinsforme. Læg en Dumle i hver. Kom en spiseskefuld dej ovenpå Dumlen og fordel resten af dejen i formene.

Bag muffinsene ca. 20 minutter i ovnen. Stik en strikkepind i dem for at se om de er færdige.

Lad de færdigbagte muffins afkøle mindst 15 minutter før servering.