

## Ingredienser

310 g hvedemel  
2½ tsk. bagepulver  
1 spsk. kakao  
200 g mørk koge chokolade  
150 g smør  
140 g brun farin  
1 1/4 dl mælk  
3 æg  
100 g hvid chokolade

## Variationer

Tom's Guldbarre variation:  
Brug Tom's mørk guldbar i stedet for den mørke koge chokolade, og brug Tom's hvid guldbarre som den hvide chokolade.

## Beskrivelse

Forvarm ovnen til 200 grader.  
Gør 12 store muffinsforme klar.

Sigt mel, bagepulver og kakao i en stor skål.

Knæk den mørke chokolade i stykker.  
Kom chokoladen og smørret i en gryde.  
Under konstant omrøring, smelt det hele under svag varme.  
Kom farinen i gryden og bland det godt rundt.

Hæld chokolademassen i skålen med melblanding.  
Kom mælk og æggene i skålen.  
Bland det godt rundt, men ikke for meget. Dejen må gerne være lidt klumpet.

Hak den lyse chokolade groft.  
Hvis dejen er meget varm, så lad den afkøle lidt.  
Vend chokoladestykkerne i dejen.

Fordel massen i muffinsformene.  
Bag dem i ovnen i 20-30 minutter.  
Muffinsene skal holdes øje med efter de første 20 minutter.  
Dette gøres nemmest ved at stikke en tandstikker dybt den i midten af en tilfældig muffin.