

7/11-2008 Dorthe Mortensen

MUFFINS med tredobbelt chokolade

Til ca. 20 stk. i alm. papirforme

4½ dl hvedemel

¾ dl usødet kakao

2 teske bagepulver

½ teske tvekulsurt natron

1½ dl. små mørke chokoladestykker (100gram)

1½ dl. små hvide chokoladestykker (100 gram)

2 store æg, piskede

3 dl. creme fraiche

1 dl brun farin

85 gram smør, smeltet.

Forvarm ovnen til 200 grader. Beklæd en muffinform med papirforme.

Sigt mel, kakao, bagepulver og natron ned i en stor røreskål. Kom begge slags chokoladestykker i og rør rundt.

Æg , creme fraiche, farin og det smeltede smør kommes i en anden skål og røres sammen. Kom de våde ingredienser ned til de tørre og rør forsigtigt , indtil det lige netop er blandet .

Fordel dejen i papirformene ved hjælp af 2 skeer. Bages i den forvarmede ovn i ca. 20 min. eller indtil de er godt hævede og faste at røre ved. Tag dine muffen ud af ovnen og server dem varme eller sæt dem til afkøling på en rist. Velbekomme.

FILTEKONENS småkager

100 g smør smeltes

heri iblandes:

150 g sukker

1 æg

50 g hvedemel

1 teske bagepulver

1 teske vanillesukker

250 g blandede kerner; vælg mellem (sesam, solsikke, hakkede mandler, hørfrø, græskar, boghvede m.fl.)

Dejen sættes i små klatter på bagepapir og bages ved 170 grader til de er lysebrune.