



Kärleksmumsmuffins

Receptet gäller för ca 12-16 muffins (men beror självklart hur stora muffinsformar man använder)

Ingredienser:

- > 150 g smör (rumsvarmt)
- > 2 ägg
- > 3 dl strösocker
- > 3 tsk bakpulver
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 3 msk kakao
- > 1,5 dl mjölk
- > 4,5 dl vetemjöl

Garnering:

- > 50 g smör
- > 2,5 msk starkt kaffe (behöver inte vara starkt utan är en smaksak)
- > 1 msk kakao
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 3 dl florsocker

> Kokosflingor

Steg 1:

Sätt ugnen på 200 grader (175 grader varmluft). Smält smöret i mikron i en skål och låt det svalna.

Vispa sedan ägg och socker i en bunke riktigt vitt och poröst. Tillsätt sedan bakpulver, vaniljsocker och kakao. Blanda med en slickepott. Tillsätt därefter mjölk och mjöl samt det smälta smöret. Vänd ihop allt till en jämn smet med en slickepott.

- > 150 g smör (rumsvarmt)
- > 2 ägg
- > 3 dl strösocker
- > 3 tsk bakpulver
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 3 msk kakao
- > 1,5 dl mjölk
- > 4,5 dl vetemjöl

Steg 3:

Gör sedan ganeringen till muffinsarna när de har svalnat. Smält då smör i en kastrull

Steg 2:

Fördela smeten i ca 12-16 muffinsformar (beroende på stölek) ungefär till 3/4 för att muffinsarna inte ska svämma över i ugnen. Grädda sedan de mitt i ugnen i ca 18-20 minuter tills de har blivit genomgräddade. Låt de svalna på ett galler.

- > 12-16 medelstora muffinsformar
- > Varm ugn på 200 grader (175 grader varmluft)

på medelvärme. Ta sedan bort kastrullen från värmen och tillsätt smör, kaffe, kakao, vaniljsocker och florsocker. Blanda sedan det till en jämn ganering med en sked eller en slickepott. Ha sedan över garnering på muffinsarna med hjälp av en sked och strö tillsist över kokosflingor inna det stelnar.

- > 50 g smör
- > 2,5 msk starkt kaffe (behöver inte vara starkt utan är en smaksak)
- > 1 msk kakao
- > 2 tsk vaniljsocker
- > 3 dl florsocker



Recept på klassisk kärleksmums/snoddas hittar ni här: [kärleksmums / Vilhelmbakar](https://vilhelm-bakar.webnode.se/karleksmumsmuffins/#)

Nybakade kärleksmumsmuffins!

Alldeles underbar kärleksmums i långpanna med en fanastiskt god garnering är inte det en av det bästa fikat som finns? Nu med det här receptet kan du göra samma sak fast i muffinsform som är minst lika gott och härligt som en klassisk kärleksmums i långpanna. Dessa muffins fungerar utmärkt att frysa och ta fram när man känner för det.

@vilhelmbakar på instagram

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa din hemsida gratis!