

## Chokolademuffins (24 stk.)

Ingredienser	Fremgangsmåde
400 g grofthakket mørk chokolade 120 g smør 120 g (2 dl) mel 2 ts bagepulver 1 ts salt 4 æg 270 g (3 dl) sukker 2 ts vanillesukker (korn af 1 vanillestang) 2 ss stærk kaffe 120 g grofthakket mørk chokolade 120 g valnødder	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li><li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li><li>3. <b>Tænd ovnen på 180°</b></li><li>4. Smelt chokolade (400 g) og smør sammen i et vandbad – afkøl det lidt.</li><li>5. Bland mel, bagepulver og salt i en skål.</li><li>6. Pisk æg, sukker, vanille og kaffe luftigt i en anden skål.</li><li>7. Bland chokolade- og melblandingen i.</li><li>8. Vend den hakkede chokolade og de hakkede valnødder i - dejen er mere fast end til almindelige muffins.</li><li>9. Fordel dejen i smurte muffins forme (el. papirforme) og glat den ud med fugtige fingre.</li><li>10. Bages i 15 min. – pas på de ikke får for meget, de skal være fugtige indeni.</li><li>11. Afkøles i 10 min. og vendes ud på er bagerist.</li></ol>
<b>Redskaber</b>	
Muffens forme	