

Choklad- och hallonmuffins med jordgubbsfrosting!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Choklad- och hallonmuffins med jordgubbsfrosting

12 st

Ingredienser:

Chokladdoppade jordgubbar

12 st jordgubbar
200 g mjölkchoklad
100 g vit choklad

Chokladmuffins

12 st hallon
2 dl mjöl
2 dl socker
6 msk kakao
1 dl mjölk
1 st ägg
1 dl rapsolja
1 tsk vaniljpulver
1 tsk bakpulver
0,5 tsk salt
1 dl vatten, varmt

Jordgubbsfrosting

2 dl jordgubbar
1 dl smör
1 dl margarin
9 dl florsocker

Gör så här:

Chokladdoppade jordgubbar

Smält chokladen i en skål över vattenbad och låt svalna. Doppa varje jordgubbe i chokladen och lägg på ett bakplåtspapper. Smält den vita chokladen i en skål över vattenbad och låt svalna. Ringla sedan över jordgubbarna. Ställ jordgubbarna i kylan tills de stelnat.

Chokladmuffins

Sätt ugnen på 150°C. Blande de torra ingredienserna i en skål. Blanda ägg, mjölk och olja i en annan skål. Häll i de torra ingredienserna och blanda runt. Tillsätt vattnet och blanda väl. Häll smeten i formarna till hälften. Tryck ner 1st hallon i varje muffins. Grädda i ugnen i ca 20 minuter.

Jordgubbsfrosting

Mixa eller mosa jordgubbarna tills de blir en puré. Sila genom en sil. Vispa smör och margarin i en skål. Tillsätt hälften av florsockret och 2 matskedar jordgubbspuré och blanda. Tillsätt resten av florsockret och mer puré om det behövs. Spritsa frosting på muffisarna och toppa med en chokladdoppad jordgubbe.