

CHOKOLADEMUFFINS

Ca. 18 - 24 stk.

250 g mel
1 tsk. natron
225 g melis
50 g kakao
1 tsk. vaniljesukker
75 – 100 g hakket chokolade
Evt. 100 g hakket nødder
1¼ dl mælk
1 dl oliemargarine
2½ dl yoghurt
1 æg



De tørre ting samt det hakkede chokolade (og evt. nødder) i en skål – de våde ting i en anden skål.

De våde ting piskes sammen og kommes over i skålen med de tørre ting.

Der må ikke bruges elpisker.

Oliemargarine kan ikke udskiftes med almindelig margarine.

Dejen hældes i forme og bages ved 200° i ca. 13 - 15 min.

Tips: Chokolademuffins kan bruges til dessert - og serveres med is og frisk frugt.