



## Choklad och chili-muffins

 Tillagningstid: ca 55 minuter

 Tillagningstid

### Tillagning

1. Sikta mjölet med bakpulver och kakaopulver. Blanda ägg med socker, olja och mjölk. Blanda sedan detta med mjölblandningen, mörk choklad och chilipulver.
2. Häll blandningen i Mönstrade bakformar från Toppits© och grädda i en förvärmad ugn på 180° C tills muffinsen är gyllenbruna (ca 20-25 minuter).
3. Låt svalna på galler. Smält choklad, håll det över muffinsen. Strö på riven chili och låt chokladen stelna. Sedan är det redo att servera.

### Tips

## Ingredienser för 60 portioner

### Ingredienser

- › 240 mjöl
- › 2 1/2 bakpulver
- › 3 kakaopulver
- › 1 äggula (medelstor)
- › 100 farinsocker
- › 80 matolja
- › 250 standardmjölk
- › 50 mörk choklad
- › 1 chilipulver
- › 100 mörk choklad
- › hackad chili

### Produkter som används



Muffinsformar

### Per Portion

Vi använder cookies för att förbättra funktionaliteten och användbarheten på webbsidan, för marknadsföringsändamål och sortimentsanalyser. Genom att du fortsätter att använda webbplatsen godkänner du att vi använder cookies. Mer detaljer om detta kan du ta reda på genom att klicka på knappen „Mer information“.

[Mer information](#)