

Chokolademuffens (12 stk.)	
Ingredienser	Fremgangsmåde
200 g grofthakket mørk chokolade 60 g smør 60 g (1 dl) mel 1 ts bagepulver ½ ts salt 2 æg 135 g (1½ dl) sukker 1 ts vanillesukker (korn af 1 vanillestang) 1 ss stærk kaffe 60 g grofthakket mørk chokolade 60 g valnødder	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 180° 4. Smelt chokolade (200 g) og smør sammen i et vandbad – afkøl det lidt. 5. Bland mel, bagepulver og salt i en skål. 6. Pisk æg, sukker, vanille og kaffe luftigt i en anden skål. 7. Bland chokolade- og melblandingen i. 8. Vend den hakkede chokolade og de hakkede valnødder i - dejen er mere fast end til almindelige muffens. 9. Fordel dejen i smurte muffens forme (el. papirforme) og glat den ud med fugtige fingre. 10. Bages i 15 min. – pas på de ikke får for meget, de skal være fugtige indeni. 11. Afkøles i 10 min. og vendes ud på er bagerist.
Redskaber	
Muffens forme	