



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

CHOKOLADEMUFFINS

INGREDIENSER:

Ca. 25-30 stk.

250 g margarine (mælkefri)

6 æg

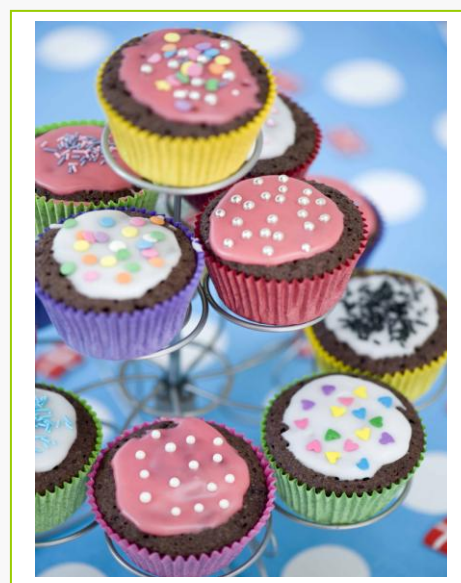
500 g sukker

200 g hvedemel

100 g kakaopulver

1 spsk. vaniljesukker

1,5 tsk. bagepulver



SÅDAN GØR DU:

Tænd ovnen på 150 grader varmluftovn.

Smelt margarinen over svag varme og lad den køle af.

Pisk æg og sukker til sukkeret er opløst og du har en tyk, hvid, luftig masse.

Hæld den afkølede margarine i.

Bland mel, kakao, vaniljesukker og bagepulver i en skål og sigt det i æggemassen lidt efter lidt. Herefter kommes dejen i muffinforme. Formene fyldes kun 2/3 op, da dejen hæver en del.

Bages ca. 20-25 min. midt i ovnen alt efter størrelse på formene. Prøv efter med en strikkepind – der må godt sidde ganske lidt på pinden, da de ellers kan blive for tørre.

Er velegnet til at fryse ned.