

Muffins med cookie dough



Vi er et par stykker herhjemme, der er vilde med cookie dough. Blandt andet når den er i Ben & Jerry is. Sådan en is må vi også prøve at lave en dag ☺

Her har jeg fundet en opskrift på muffins med dejen i, så den måtte vi selvfølgelig prøve. Det er lidt underligt, at komme en rå dej ned i kagen, men det smager helt vildt godt. Og toppingen passer også rigtig godt til – der var bare for meget af den, synes jeg. Så jeg laver dem helt sikkert igen. Næste gang tror jeg nu jeg laver den chokolademuffins jeg plejer (Mette Blomsterberg) og så med mindre topping. Opskriften har jeg set på copenhagencakes.com

Ca 12 stk

Muffinsdej

130 g mel

30 g kakaopulver

50g sukker

70 g puddersukker

$\frac{3}{4}$ tsk natron

$\frac{1}{2}$ tsk bagepulver

$\frac{1}{2}$ tsk salt

2 dl mælk

1 dl olie

1 tsk vanilje

2 æg

Cookie dough

100 g usaltet smør

50 g sukker

70 g puddersukker

1/5 dl mælk

1 tsk vanilje

130 g mel

½ tsk salt

50 g mørk chokolade, hakket

Frosting

150 g usaltet smør

250 g flormelis

Muffinsdej

Tænd ovnen på 180 grader.

Bland mel, kakao, sukker, brun farin, natron, bagepulver, vanilje og salt.

Tilsæt mælk, olie og æg og rør til dejen er jævn og glat.

Fyld dejen i muffinsforme og bag i ca 20 min.



Cookie dough

Pisk smør, sukker og brun farin til blandingen er lys og luftig.

Mælk og vanilje piskes i.

Pisk mel og salt i ved lav hastighed.

Stil ca 2 dl til side (til frosting)

Bland den hakkede chokolade i resten af dejen.



Frosting

Pisk smørret godt i en skål.

Pisk flormelis i lidt ad gangen til blandingen er ensartet.

Tilsæt de 2 dl af cookie dough-dejen der er sat til side. Pisk til frosting er lys luftig.

Skær en lille stykke af toppen på de afkølede muffins og lav et lille hul i kagerne.

Fyld hullet med cookie dough og læg toppen på igen.

Kom frosting på - sørg for at toppens kant er dækket.

