

Veganske chokolademuffins



Jeg har set opskriften hos vegetarkontakt.dk.

De skriver, at det er verdens bedste muffins – og jeg er fuldstændig enig.

Jeg har lavet dem med tre forskellige slags pynt, bare for at vise, at det også er nemt når man bager vegansk ☺

Muffins – 12 – 16 stk

2,4 dl sojamælk

1 tsk eddike

1,8 dl sukker

0,8 dl rapsolie

1,5 tsk vaniljesukker

2,4 dl mel

0,8 dl kakaopulver

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

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

$\frac{1}{4}$ tsk salt

Tænd ovnen på 180 grader.

Kom sojamælk og eddike i en stor skål og pisk det til det skummer. Lad det stå et par minutter.

Tilsæt sukker, olie og vaniljesukker og pisk igen til det skummer – min fem min.

Bland mel, kakaopulver, bagepulver, natron og salt i godt sammen en anden skål. Pisk melblandingen i sojamælken ad to omgange. Stop med at piske, så snart dejen er ensartet.

Kom dejen op i f.eks. et litermål og fyld muffinsformene $\frac{3}{4}$ op.

Bag kagerne i ca 20 min – mærk efter med et træspyd.

Pynt:

Lidt af kagerne har jeg drysset med hasselnøddeflager, inden de er blevet bagt.

Glasur

150 g flormelis

Lidt varmt vand

Frysetørrede hindbær

Rør flormelis med meget lidt varmt vand ad gangen, til glassuren har en god tyk konsistens.

Kom lidt glasur på nogle af kagerne og drys med frysetørret hindbær.

Vanilje frosting

1,2 dl plantesmør - blødt

4,2 dl flormelis

1 tsk vaniljesukker

0,3 dl sojamælk

Pisk plantesmør til det er meget blødt. Tilsæt flormelis og vaniljesukker og pisk det godt sammen med smørret – pisk ca 5 min ved højeste hastighed. Kom til sidst sojamælk i og pisk det et par min.

Kom frostingen i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjt det på nogle af kagerne.

Man kan også lave en chokoladefrosting – den vil ikke være så sød som denne.

