

Chai Muffins

Julen er snart over os, og hvad er der bedre i den søde juletid end at bage. Jovist, det er først næste måned, men who cares.

Jeg har godt nok delt denne opskrift før, men havde ikke selv lavet dem før.

Virkelig velsmagende chai muffins, hvor jeg også tilføjede mørk chokolade. Dette vil jeg dog ikke anbefale, da chai smagen er så kraftig, og i dette tilfælde skal den bare have lov at stå for sig selv.

Giver ca. 12 stk.

Du skal bruge:

175 g blødt smør

200 g sukker

3 spsk chai

3 æg

350 g hvedemel

1/2 tsk salt

1 1/2 tsk bagepulver

1 1/2 dl mælk

100 g mørk chokolade

Muffinforme

Sådan gør du:

1. Opløs chaien i mælken, som er varmet let op og stil det herefter på køl.

2. Rør smør og sukker sammen.

3. Piskene æggene i, et ad gangen. Hvis dejen skiller tilsættes en smule af melet.

4. Vend sigtet hvedemel, salt og bagepulver i dejen og tilsæt mælken.

5. Fordel dejen i muffinforme og bag dem ved 175 grader varmluft i 20-25 minutter.