



Chokomuffin med pæreslice

Det er hurtigt og nemt at lave en omgang chokolade muffins – en meget populær kage og pærer i tynde skiver smager skønt til.



Bedøm opskrift



45 min



Aug – Nov



Vegetar

Ingredienser

7 stk.

100 g smør

75 g mørk chokolade (75% kakao)

2 æg

125 g sukker

75 g hvedemel

1½ spsk kakao

½ tsk ingefær

100 g hasselnødder

½ Clara Friis pære per person

Opskrift og styling: Er udviklet af Frugtformidlingen.

Tilberedning

- 1 Smelt smør sammen med chokolade i en gryde. Lad det køle af.
- 2 Pisk æg og sukker luftigt. Sigt mel og kakao i æggemassen.
- 3 Vend forsigtigt revet ingefær og hakkede hasselnødder i. Vend den afkølede chokoladeblanding i.
- 4 Hæld dejen i muffinforme og bag midt i ovnen ved 175 grader i cirka 20 minutter.
- 5 Lad muffins køle på en bagerist.
- 6 Halvér pærerne og anret en halv pære i skiver på tallerkenen sammen med en muffin.
- 7 Pynt evt. med smeltet chokolade eller hakkede hasselnødder.



Tip

Det er helt korrekt at der ikke skal bagepulver i, da det er en brownie-agtig-muffin, som ikke skal hæve specielt meget. Den er bedst, hvis den er en smule svampet.

