

Sjokolademuffins med kremostglasur



16 muffins:

Ingredienser:

75 g mykt smør
1 dl sukrin
4 egg
1 dl kokosmel
2 toppede ss bakekakao
2 ts bakepulver
1 ts vaniljepulver
1 ts flytende søtning
1 1/2 dl kremfløte

Glasur:

100 g sukkerfri, hvit sjokolade
75 g philadelphiaost

Fremgangsmåte:

Pisk smør og sukrin til en myk krem.
Tilsett ett og ett egg, og pisk godt mellom hvert egg.
Ha deretter i kokosmel, bakekakao, bakepulver og vaniljepulver, og bland godt.
Til slutt har du i flytende søtning og kremfløte og pisker til en jevn røre.

Fordel røra i 16 små muffinsformer (gjerne doble former).
Stek muffinsene midt i ovnen, ved 200 grader, i ca 15 minutter.

Avkjøl på bakerist.

Smelt den hvite sjokoladen til glasuren over vannbad, og la den bli litt avkjølt.
Ha kremosten i en bolle og rør til den er myk. Rør deretter inn sjokoladen.

Smør litt glasur oppå muffinsene og sikt over litt kakao.
Sett dem i kjøleskapet en time før servering.

Næringsinnhold pr muffins, med glasur:

Protein: 3,7 g - 11%

Karbohydrat: 1,5 g - 4%

Fett: 12,9 g - 85%

Kcal: 143

Næringsinnhold pr muffins, uten glasur:

Protein: 3,1 g - 12%

Karbohydrat: 0,7 g - 3%

Fett: 9,6 g - 85%

Kcal: 102