

ROMDRÄNKT CHOKLADMUFFINS MED EXOTISK FRUKT

Det här behövs till 8 pers :

1,5 dl kakao

2 dl mjölk

1 dl socker

125 g smör, rumsvarmt

1,5 dl socker

1,5 msk vaniljsocker

2 ägg

3,5 dl mjöl

1,5 tsk bakpulver

Vid servering : rom, ananas, granatäpple och vispad grädde.

Gör så här :

Blanda kakao, mjölk och socker i en kastrull. Koka upp och låt sedan svalna under omrörning.

Vispa ihop smör, socker och vaniljsocker. Tillsätt ett ägg i taget och vispa ihop.

Tillsätt kakaoblandningen.

Blanda mjöl och bakpulver i en annan bunke. Rör ned mjölblandningen i smeten.

Klicka ut smeten i formarna (fyll inte ända upp, smeten kommer att resa sig).

Grädda mitt i ugnen i 175 grader ca 20 min tills de inte längre är kladdiga inuti, kolla med en sticka.

Låt muffinsarna svalna på ett galler.

Vid servering :

Ta ur muffins ur form och lägg på tallrik, häll försiktigt 1-2 msk rom över varje muffins.

Blanda krossad ananas och granatäppelkärnor och fördela på tallrik.

Lägg på en klick vispad grädde.