

Muffins med Biscoff och vit choklad

11 steps
24 servings

Vit choklad möter Biscoff i en oemotståndligt fluffig muffin.

Ingredients

600g Biscoff kakkräm
4 ägg + 4 äggulor
420 g strösocker
450 g gräddfil
300 g filmjölk
3g vaniljextrakt eller vaniljstång
100 g neutral vegetabilisk olja
100 g osaltat smör (smält)
750 g vetemjöl
En nypa salt
24 g bakpulver
8 g bikarbonat
300 g vita chokladdroppar eller finhackad vit choklad

Garnering

Biscoff kakkräm
Biscoff kakor (24 st)

Preparation

1. Värm ugnen till 200°C.
2. Vispa ägg och socker poröst i en medelstor skål.
3. Tillsätt gräddfil, filmjölk, vanilj, olja och det smälta smöret.
4. Blanda mjöl, salt, bakpulver och bikarbonat i en separat större skål.
5. Häll de våta ingredienserna i denna skål och rör om.
6. Häll smeten i muffinsformarna, fyll 2/3 av formarna.
7. Grädda i ugnen i 10 minuter, sänk sedan temperaturen till 180 °C och grädda 15-20 minuter, tills muffinsen är gyllenbruna.
8. Låt dem svalna.
9. När muffinsen svalnat skär du ett hål i mitten och tar ut lite av insidan.
10. Tillsätt Biscoff Spread i en spritspåse och fyll hålet samt toppa dina muffins med en klick Biscoff kakkräm.
11. Dekorera tillsist med en Biscoff-kaka per muffin!