

## Ananasmuffins med choklad

Saftiga muffins med söt ananas och choklad!  
Gör till nästa kalas eller ta med till stranden.

**+1 h**      **12 st**



### Du behöver:

#### Ananasmuffins:

- 1 st burk krossad ananas (430 g) eller finhackad färsk ananans (200 g)
- 3 st ägg
- 1 dl rapsolja
- 1 dl yoghurt t.ex. turkisk
- 4 1/2 dl vetemjöl
- 2 dl socker
- 2 tsk bakpulver
- 2 tsk vaniljsocker
- 1 krm salt
- 150 g ljus eller mörk choklad

### Gör så här!

1. Sätt ugnen på 175 grader och ställ 12 muffinsformar i en muffinsplåt. Om du inte har en muffinsplåt kan du ta dubbla formar och ställa dem på en plåt.
2. Häll krossad ananas i en sil och låt rinna av i tio minuter. Pressa inte ur saften.
3. Hacka chokladen grovt.
4. Vispa ihop ägg, olja, yoghurt och ananas i en skål med elvisp.
5. Blanda mjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker och salt i en annan skål. Tillsätt i skålen du precis vispat och vispa allt slätt.
6. Häll sist ner choklad och blanda ordentligt med en slickepott.
7. Fördela smeten i muffinsformarna.
8. Grädda muffinsen ett steg under mitten i ca 20 minuter eller tills en provsticka kommer ut torr.
9. Lyft över muffinsen till ett bakgaller och låt svalna. Klart!