

	Cirka 10 stk muffins			400 stk					
				12 stk per deig					
	melk	2,5 dl		83,333 dl					
	egg	1 stk		33,333 stk					
	matolje	0,75 dl		25 dl					
	hvetemel	4,8 dl		160 dl					
	bakepulver	3 ts (store)		100 ts					
	klype salt	-							
	sukker	1,5 dl		50 dl					
	sjokoladebiter	-							
	kakaopulver	-							
	Smørkrem								
	romtemperert smør	250 g		16667 g					
	melis	250 g		16667 g					
	egg	1 stk		66,667 stk					
	kakaopulver	-							
	Totalt								
	egg	100 stk		100 stk					
	matolje	25 dl		2,5 liter					
	hvetemel	160 dl		8000 g					
	bakepulver	100 ts		100 ts					
	sukker	50 dl		4000 g					
	romtemperert smør	16667 g		16,667 kg					
	melis	16667 g		16,667 kg					
	Det tørre og det våte blandes hver for seg. Deretter røres det tørre lett ut i væsken.								
	Røren skal ikke være jevn, da blir muffinsene seige. Ha i ønsket smakstilsetning.								
	Fyll i store muffinsformer som ligger i muffinsbrett. Stek ved 200-220 grader i 15-20 minutter.								
	Smørkrem: Rør smør og sukker hvitt. Tilsett egget, og rør til alt er godt blandet.								
	1 kopp sukker	200 gram							
	1 kopp	2,5 dl							
	1 kopp mel	125 gram							
	1 kopp melis	125 gram							