

## **Gamaldags muffins með súkkulaði**

um 24 muffins

- \* 3 egg
- \* 2 dl púðursykur
- \* 1 dl sykur
- \* 2 tsk vanilludropar
- \* 2,5 dl A.B mjólk eða súrmjólk
- \* 200 gr brætt smjör
- \* 6 dl hveiti
- \* 1 tsk lyftiduft
- \* ½ tsk salt
- \* ½ tsk matarsódi \* 100 gr saxað suðusúkkulaði

Þeytið egg og sykur vel saman, bætið linuðu smjöri saman við og þeytið. Þurrefnum bætt saman við, síðan mjólkinni og síðast súkkulaðinu. Sett í muffinsform. Bakað við 180° þangað til kökurnar eru orðnar gullinbrúnar á lit.