Enkle vaniljemuffins

Ingredients

♥ 100 g smør
♥ 2 egg
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker eller vaniljepasta
♥ 100 g hvetemel

Instructions

Smelt smøret og avkjøl det. Rør lett sammenpiskede egg sammen med sukkeret. Bland inn det smeltede smøret, bakepulver, vanilje og til sist hvetemelet.

Ha 9 små muffinsformer av papir i muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 10-12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Nyt muffinsene nystekte!

Tips

♥ Muffinsene holder seg myke dersom de pakkes godt inn plast. De kan også fryses.

♥ Se også **Lettvinte muffins**, som er basert på samme oppskrift.

© 2004 - 2025: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/en/node/23545