



## Fettfrie cupcakes med Skyr

### Ingredienser

- 2 store egg
- 3 dl sukker (se tips)
- 3 dl Skyr naturell
- 3 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 2 dl bringebær

### Pynt:

Skyr jordbær & granateple (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn Skyr naturell (se tips). Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Vend i bringebær.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene. Ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene.

Før servering sprøytes rosa Skyr med smak av jordbær & granateple på muffinsene.

### Tips

Oppskriften på muffins gir ca 12-16 muffins, avhengig av hvor store former du bruker. De nydelige muffinsformene på bildet er laget av tykk papp og er kjøpt hos Åhlens.

Skyr er et produkt fra Q-meieriene som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker. 3 dl Skyr naturell tilsvarer 1 pk. Du kan alternativt bruke mager kesam.

På toppen har jeg sprøytet rosa Skyr. Dette fås kjøpt i litt mindre pakninger. 1 pakke veier 160 gram, og holder til 2 stk cupcakes.

Vil du gjøre muffinsene enda sunnere, kan du bytte ut sukkeret med Splenda (sukkererstatning med færre kalorier). Takk for tipset, Hanne:-)

Muffins som du ikke dekker med rosa Skyr er fine å fryse (se også "Fettfrie muffins").

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fettfrie-cupcakes-med-skyr>