Det søte liv...

Appelsinmuffins



Ingredienser

100 g smør
2 dl sukker
3 egg
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1,5 dl appelsinjuice

Pynt:
3 dl melis
2-3 ss appelsinjuice
apsikat

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett ett egg om gangen under pisking. Sikt i det tørre vekselsvis med appelsinjuice. Bland deigen lett sammen (rør så lite som mulig).

Sett doble papirformer fordelt på to stekeplater og fyll formene 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Avkjøl helt. Fjern overflødige papirformer som er løse.

Rør sammen melis og appelsinsaft til melisglasur. Pynt de kalde muffinsene med litt glasur og noen biter med apsikat.

Tips

Det er lurt å bruke doble papirformer for å unngå at muffinsene mister formen under steking. Alternativt kan du sette papirformene i muffinsbrett.

Apsikaten blir penere og gulere hvis du skyller den i litt kaldt vann og så tørker den godt med et papirhånkle. Plukk ut de peneste bitene til pynten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/appelsinmuffins