Kryddermuffins med rips



Ingredienser

2 egg
3 dl sukker
1 dl rips (friske eller frosne)
175 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ts ingefær
1 ts nellik
1 ts kanel
75 g smør
1,5 dl yoghurt naturell

Pynt:
1 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk eggedosis av eggene og 2 dl sukker. Rør friske eller halvtinte rips med resten av sukkeret (rør godt, men bærene skal ikke bli fullstendig most). Bland ripsene i eggedosisen. Sikt de tørre ingrediensene godt sammen og bland inn i deigen. Rør i smeltet, avkjølt smør. Tilsett til slutt yoghurt.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 minutter, til de er gjennomstekte.

Avkjøl og sikt over melis før servering.

Tips

Kryddermuffinsene er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kryddermuffins-med-rips