Cornflakesmuffins med crunchy topping



Ingredienser

5 dl cornflakes
3 dl yoghurt naturell
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts natron
3/4 dl sukker
1 egg
3/4 dl matolje

Topping:
0,5 dl brunt sukker
0,5 dl hasselnøtter
0,5 ts kanel

Pynt:
papirformer

Fremgangsmåte

Ha cornflakes og yoghurt i en bolle og la blandingen stå i 5 min, slik at corn flakesen mykner opp. Pisk sammen egg og olje med en gaffel og rør i sammen med sukker. Sikt til slutt i hvetemel, bakepulver og natron. Bland alt raskt sammen til en jevn deig.

Ha papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer.

Hakk hasselnøttene fint og bland med brunt sukker og kanel. Fordel toppingen på toppen av muffinsene.

Sett muffinsbrettet på en rist og stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 18 min. Muffinsene blir store og toppingen gir muffinsene en sprekkete overflate under stekingen. Avkjøl muffinsene litt i formen. Løsne muffinsene fra formen med en skarp kniv, og hvelv dem ut av formen.

Tips

Det er helt nødvendig å bruke muffinsbrett hvis du vil ha høye muffins, slik som på bildet.

Har du ikke muffinsbrett, må du bruke doble papirformer og være veldig nøye med at du ikke fyller formene for fulle, ellers renner de over. Du vil da få flere muffins som er mindre i størrelse. Du må sannsynligvis også korte ned på steketiden.

Muffinsene smaker best helt nystekte, men kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cornflakesmuffins-med-crunchy-topping