Fantamuffins



Ingredienser

100 g melis
1 egg
1 1/4 dl olje (f.eks. rapsolje eller solsikkeolje)
skall av 1 appelsin
2 dl Fanta
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
50 g kokos (kan sløyfes)

Pynt:
1 boks hermetiske mandariner (175 g avrent vekt)

Fremgangsmåte

Pisk sammen melis, egg og olje med en stålvisp. Rør i revet appelsinskall og Fanta. Sikt i hvetemel og bakepulver. Tilsett kokos hvis du ønsker (muffinsene blir gode både med og uten). Bland deigen raskt sammen.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fordel deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer. Legg noen avrente mandarinbåter på hver muffins.

Sett muffinsbrettet på rist og stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl litt i formen. Løsne muffinsene fra formen med en skarp kniv og hvelv dem forsiktig ut av formen.

Tips

Bruk Fanta med appelsin- eller mandarinsmak. Resultatet blir best hvis du ikke bruker light-brus.

Muffinsene får finest fasong hvis du setter papirformer i muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke doble papirformer. Pass på å ikke fylle formene for fulle, slik at deigen ikke renner over. Du får da litt flere muffins med litt mindre størrelse.

"Fantamuffins" er fine å fryse!

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

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