Bran & Carrot Muffins

Ingredienser



3,5 dl Kelloggs All-Bran
3 dl melk
1 egg
1 dl brunt sukker
3 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
1 ts kanel
0,5 ts muskat
2,5 dl finrevet gulrot
1 dl rosiner

Pynt:
papirformer

Fremgangsmåte

Ha Kelloggs All-Bran i en bolle og hell over melken. La dette stå i ca 5 min, til All-Bran flakene har myknet noe. Pisk sammen egg og sukker med en gaffel. Bland hvetemel, bakepulver og krydder. Bland alt sammen til en jevn deigen. Rør deretter i finrevet gulrot og rosiner til slutt.

Ha papirformer i et muffinsbrett og fordel deigen i formene. Stek på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøl litt i formen. Løsne muffinsene fra kanten av formen med en skarp kniv og hvelv muffinsene forsiktig ut av formen.

Tips

Det er svært nyttig å bruke muffinsbrett hvis du vil ha høye og flotte muffins som holder fasongen. Har du ikke muffinsbrett, må du bruke doble papirformer og være nøye på at du ikke fyller formene med for mye deig, ellers risikerer du at muffinsene renner over. Du vil da får flere, små muffins som trenger noe mindre steketid.

Muffinsene er fine å fryse. Du kan eventuelt sikte over litt melis rett før servering.

Se også oppskrift på "Bran Banana Date Muffins", "Classic Country Bran Muffins" eller bare "Bran Muffins", som er en enklere variant av muffins som også inneholder Kelloggs All-Bran.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bran-carrot-muffins