Sitronmuffins med mandler

Ingredienser



150 g smør
150 g sukker
2 egg
1 sitron
1 ts bakepulver
175 g hvetemel
50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland inn i deigen. Rør deretter i presset saft og finrevet skall fra sitronen (se tips). Hakk mandlene og bland inn i deigen til slutt.

Fyll deigen i papirformer (bruk gjerne muffinsbrett, se tips) ved hjelp av to spiseskjeer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15 min.

Tips

Det er lurt å blande det tørre i smørkremen før du rører i sitronsaft og -skall, ellers har deigen lett for å skille seg.

Muffinsene får finest fasong dersom du har papirformene i et muffinsbrett. Har du ikke et slikt brett, bør du bruke doble papirformer og passe på at du ikke fyller formene for fulle.

Se også oppskrift på "Sitronmuffins".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sitronmuffins-med-mandler