Barnemuffins



Ingredienser

100 g smør
2 dl sukker
3 egg
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
4 dl hvetemel
1,5 dl melk

Glasur:
melis
litt vann eller sitronsaft

Pynt:
gelétopper

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker og bland i vekselsvis med melken (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Fordel deigen i muffinsformer (se tips). Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl.

Pynt de kalde muffinsene med litt melisglasur og gelétopper.

Tips

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 "Muffins", som er samme oppskrift, men med litt mer smør og matfløte i stedet for melk.

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

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