Corn Muffins (Amerikanske maismuffins)



Ingredienser

5 dl polenta (grovt maismel)
2,5 dl hvetemel
2,5 dl sukker
1 ss bakepulver
1 ss vaniljesukker
200 g smør
1 stort egg
3 dl melk

Fremgangsmåte

Bland polenta, hvetemel, sukker, bakepulver og vaniljesukker i en bolle. Smuldre i mykt smør (dette kan også gjøres raskt i food processor med hakkekniv). Pisk sammen egg og melk i en annen bolle. Ha dette så i melblandingen og rør deigen forsiktig sammen med en sleiv (ikke rør mer enn nødvendig). Deigen skal bli som en kornete masse.

Smør muffinsbrett godt med smør eller ha papirformer i brettet (se tips). Fordel deigen i formene med to spiseskjeer.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene en stund i formen før de forsiktig hvelves ut.

Tips

Det er ekstra viktig å smøre muffinsformene godt med et tykt lag smør når du lager disse muffinsene, for de har veldig lett for å sette seg fast. Vil du være sikker på at

du får muffinsene hele ut av formen, bør du ha papirformer i brettet og dessuten i tillegg smøre den øvre delen av muffinshullene med smør.

Som nevnt innledningsvis har disse muffinsene en veldig spesiell og kornete konsistens. Ikke alle liker denne konsistensen. Jeg har sett at noen oppskrifter på "Corn Muffins" angir at polentaen skal gis et kort oppkok sammen med melken først. Dette vil gjøre polentaen grøtete og gi muffinsene en mye mer deigete konsistens. Originale, gammeldagse, amerikanske "Corn Muffins" skal imidlertid nettopp ha denne kornete konsistensen som disse muffinsene her har.

Muffinsene egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/corn-muffins-amerikanske-maismuffins