Bærmuffins



Ingredienser

2 egg
1,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
100 g smør
- -
blåbær, solbær, rips eller andre bær

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend i sammen med smeltet smør.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Førdel røren i formene slik at de blir ca 2/3 fulle. Legg på noen bær (se tips).

Stek muffinsene midt i ovnen ved 220°C i ca. 12 minutter. Avkjøl dem i et par minutter i formen før de forsiktig løsnes fra muffinsbrettet. La muffinsene bli helt kalde på rist.

Sikt melis over muffinsene før servering.

Tips

Det går også an å bruke frosne bær til disse muffinsene. Legg da bærene utinte oppå muffinsene før steking.

Jeg brukte her en blanding av rips, solbær og skogsblåbær. Bruker du større bær, bør du skjære dem i mindre biter før du legger dem på muffinsene, ellers vil bærene synke til bunns under stekingen.

Bærmuffins kan fryses.

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

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