Aprikosmuffins

Ingredienser



2 store egg
150 g brunt sukker
150 g smør
175 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
150 g aprikossyltetøy

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker luftig. Smelt smør og avkjøl litt. Sikt sammen mel og bakepulver. Bland det tørre, smøret og aprikossyltetøy i deigen og rør den jevn.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene. Stekes nederst i ovnen ved 180°C i ca. 15 min.

Tips

Bruk helst lysebrunt demerarasukker. Du kan alternativt bruke vanlig, hvitt sukker.

Muffinsene får finest fasong om du har papirformer i muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer og passe på at du ikke fyller formene for fulle. Du vil da få noen flere muffins som trenger litt kortere steketid.

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

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