Müslimuffins

Ingredienser



100 g smør
2 egg
1,5 dl sukker
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 dl müsli (se tips)

Pynt:
muffinsformer
müsli

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen sammen med avkjølt smør. Rør deigen jevn. Vend så i müsli.

Ha papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fyll deigen i formene til de er ca 3/4 fulle. Dryss over litt müsli til pynt.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 225°C i ca 12-15 min. Avkjøl litt i formen før de forsiktig tas ut og avkjøles helt.

Tips

Bruk din favorittmüsli! Jeg foretrekker en usøtet müsli med rosiner.

Muffinsene holder fasongen best om du setter papirformer i muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer. Pass da på at du ikke fyller

formene for fulle.

"Müslimuffins er fine å fryse". Se også oppskrift på "Frokostmuffins".

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

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