Tigermuffins



Ingredienser

200 g smør
180 g sukker
3 store egg
300 g hvetemel
1 ts bakepulver
0,5 dl melk

Til mørk deig:
0,5 dl melk
2 ss kakao

Til lys deig:
1/2 appelsin

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver. Rør dette inn i deigen vekselsvis med melken.

Del deigen i to deler. Bland 0,5 dl til med melk og kakao i den ene delen. Bland revet appelsinskall og presset saft av 1/2 appelsin i den andre delen.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fyll lys og mørk deig i formene i tre lag til de er ca 3/4 fulle. Du kan variere med å begynne med mørk eller lys deig.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min. Avkjøl i noen minutter før muffinsene forsiktig hvelves ut av muffinsbrettet.

Tips

Muffinsene holder fasongen best om du setter papirformer i muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer og ikke fylle formene med enn halvfulle.

"Tigermuffins" er fine å fryse!

- -

Fra OLE BRUMM:

"Tigergutt er i virkeligheten grei," sa Nasse Nøff dovent.

"Selvfølgelig er han det," sa Kristoffer Robin.

"Alle er i virkeligheten det," sa Brumm. "Det tror i hvertfall jeg, men jeg har kanskje ikke rett."

"Jo, det har du, Brumm," sa Kristoffer Robin.

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

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