Gresskarmuffins



Ingredienser

2 store egg
1,5 dl matolje (se tips)
1,5 dl lettrømme
225 g sukker
1 ts ingefær
1 ts kanel
1 ts bakepulver
225 g hvetemel
125 g gresskar (renset)
75 g valnøtter

Ostekrem:
200 g kremost
50 g smør
75 g melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
12 hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje, rømme og sukker med en stålvisp. Sikt sammen mel, bakepulver og krydder. Rør raskt sammen til en jevn deig. Vend i fint revet gresskar og hakkede valnøtter.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene (de skal være drøyt halvfulle). Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min. Avkjøl.

Rør sammen romtemperert smør og kremost til ostekremen. Tilsett melis og vaniljesukker. Fordel ostekremen på de avkjølte muffinsene og pynt med valnøtter.

Tips

Det er viktig at du bruker olje med nøytral smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje.

"Gresskarmuffins" kan fryses.

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

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