Det søte liv...

Hverdagsmuffins



Ingredienser

2 egg
160 g sukker
1,5 dl kefir
125 g smør
1 ts vaniljesukker
1,5 ts bakepulver
200 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør i kefir og det avkjølte smøret. Sikt sammen det tørre og ha i. Rør om til deigen er godt blandet.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll formene ca 3/4 fulle med deig.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 minutter (sjekk med en kakenål at kakene er helt gjennomstekte). Avkjøl muffinsene litt før servering.

Tips

Muffinsene holder fasongen bedre om du setter papirformer i muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer.

Muffinsene kan varieres med å tilsette noen bær, litt hakket sjokolade, hakkede nøtter, et par ts kakao, kanel og en neve rosiner osv.

"Hverdagsmuffins" er fine å fryse.

- -

LYKKE

"Åtte øyne i hverandre
fire munner rundt et bord
Fire vegger kring en lykke:
Vesla, Påsan, far og mor

Åtte hender hektet sammen
til en ring om stort og smått
Herregud – om hele vide verden
hadde det så godt."

(Einar Skjæraasen)

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

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