Blåbærmuffins med Royal Icing



Ingredienser

Blåbærmuffins:
150 g smør
2 dl sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
0,5 dl matfløte
2 ts bakepulver
3 dl hvetemel
2 dl blåbær (se tips)

Royal Icing (se tips):
1 eggehvite
3 dråper sitronsaft
4 dl melis

Pynt:
2 dl blåbær (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens og matfløte. Sikt deretter mel og bakepulver og bland det hele til en jevn deig. Vend i blåbær til slutt (se tips).

Fordel deigen i muffinsformer så de blir ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15 min. Avkjøl helt.

Til glasuren piskes eggehviten til stivt skum sammen med noen få dråper sitronsaft. Tilsett melis og pisk videre til tykk og seig meliskrem.

Fordel glasuren over de avkjølte muffinsene og pynt med blåbær.

Tips

Det går fint å bruke frosne blåbær når du lager disse muffinsene. Frosne bær trenger ikke å tines før de has i deigen. Til pynt blir det penest med friske blåbær fordi frosne bær kan bli for rennende på den hvite glasuren.

Vil du gjøre det superenkelt for deg selv, kan du i stedet for "Royal Icing" kjøpe "White Decorating Icing" fra Wilton (selges i mange kjøkkenutstyrsforretninger og nettbutikker, se blant annet hos www.cacas.no).

Se også "Ripsmuffins med Royal Icing".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blabaermuffins-med-royal-icing