Eple- og bjørnebærmuffins



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 2,5 dl melk
♥ 1 dl olje
♥ 200 g sukker
♥ 1 ts salt
♥ 1 ts kanel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 400 g hvetemel
♥ 3 epler
♥ 200 g bjørnebær

Pynt:
♥ brunt sukker
♥ 100 g bjørnebær (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, melk, olje og sukker. Bland inn salt, kanel og bakepulver. Rør deretter inn hvetemelet. Det skal bli en nokså fast deig.

Skrell og rens eplene og del dem i små biter. Del bjørnebærene på midten. Vend eple- og bjørnebærbiter forsiktig inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene ca. 2/3 fulle med deig.

Dryss over brunt sukker

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20-25 minutter, eller til de er gjennomstekte og gylne.

Tips

♥ Disse muffinsene nytes best nystekte! De du måtte få til overs, kan fint puttes i fryseren.

♥ Pynt de ferdige muffinsene med bjørnebær hvis du vil gjøre dem ekstra festlige, men det er ikke nødvendig.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eple-og-bjornebaermuffins