Det søte liv...

Mandelmuffins



Ingredienser

Mandelmuffins:
♥ 150 g mandler
♥ 400 g hvetemel
♥ 250 g brunt sukker
♥ 2 ss vaniljesukker (se tips)
♥ 2 ss bakepulver (se tips)
♥ 3 egg
♥ 3 dl melk
♥ 1 dl olje (se tips)

Pynt:
♥ 1 dl mandelflak

Fremgangsmåte

Mal mandlene.

Bland de malte mandlene med hvetemel, brunt sukker, vaniljesukker og bakepulver.

I en annen rørebolle vispes egg, melk og olje lett sammen.

Ha det flytende i bollen med det tørre og rør rundt for hånd til deigen er jevnt blandet (ikke rør mer enn nødvendig for å deigen godt blandet).

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

Dryss på mandelflak.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 170°C i ca. 15 minutter, til de er gjennomstekte.

Tips

♥ Dette er en litt spesiell muffinsdeig (opprinnelig tysk), og det er riktig som det står i oppskriften at det skal være 2 spiseskjeer av både vaniljesukker og bakepulver (ikke teskjeer). Jeg var også litt skeptisk første gangen jeg lagde dem, men resultatet ble veldig bra!

♥ Pass på at du bruker olje med nøytral smak i mandelmuffinsene, slik som f eks solsikkeolje eller rapsolje (ikke bruk olivenolje eller soyaolje).

♥ Disse mandelmuffinsene er nydelig som de er. Vil du toppe dem med noe, kan du som sagt bruke suksesskrem fra oppskriften her, eller en luftig sjokoladekrem.

♥ Muffinsene er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mandelmuffins