Muffins med ost og skinke



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 2 dl melk
♥ 100 g smør
♥ 100 g fint sammalt hvetemel (se tips)
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts maldonsalt
♥ 100 g ost (se tips)
♥ 100 g skinke (se tips)

Pynt:
♥ 50 g ost
♥ 50 g skinke

Fremgangsmåte

Visp egg og melk lett sammen. Smelt smøret og bland det inn.

Mål opp melet og bland med bakepulver og salt. Vend det tørre forsiktig sammen med det våte. Rør for hånd, og rør så lite som mulig for å få deigen blandet (se tips).

Vend inn revet ost og strimlet skinke. Igjen rør så lite som mulig.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene.

Legg litt mer strimlet skinke på hver muffins, og dekk deretter toppen med mer revet ost.

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

Serveres nystekte.

Tips

♥ Jeg liker en blanding av fint sammalt mel og hvetemel, men du kan i stedet bruke bare hvetemel hvis du vil. Det går også bra å øke mengden fint sammalt mel og redusere mengden hvetemel tilsvarende, så lenge det til sammen blir 300 g mel.

♥ Bruk den gulosten du har, det meste fungerer fint. Dette er en glimrende anledning til å bruke opp diverse osterester du måtte ha liggende.Jeg brukte her en blanding ferdigrevet jarlsberg, mozzarella og cheddar, som ble kjempegodt.

♥ Ønsker du vegetarmuffins, er det bare å skifte ut skinken med et vegetarisk alternativ eller f eks hakket paprika og vårløk.

♥ For å få myke, luftige muffins er det om å gjøre å røre minst mulig i deigen. Ikke bruk kjøkkenmaskin - det gir tunge og kompakte muffins. Jeg bruker bare slikkepotten for å vende det tørre raskt sammen med det våte.

♥ Muffinsene smaker aller best når de er varme og nystekte.

♥ Muffinsene kan fryses. Varm dem gjerne opp litt ved tining, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/muffins-med-ost-og-skinke