Ostemuffins med kesam



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 3 dl kesam
♥ 1 ts paprikapulver
♥ 1 ts maldonsalt
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g revet mozzarella
♥ 100 g revet cheddar

Pynt:
♥ 50 g revet mozzarella
♥ 50 g revet cheddar

Fremgangsmåte

Visp egg og kesam lett sammen. Bland paprikapulver, maldonsalt og bakepulver sammen med hvetemelet. Tilsett og rør forsiktig sammen så melet blander seg, men rør likevel så lite som mulig (se tips). Vend til slutt inn revet ost.

Ha muffinsformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Topp med mer revet ost.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175 °C i 20-25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg bruker revet mozzarella og cheddar, men det går også fint å bruke annen gulost, f eks revet Norvegia, Jarlsberg, Edamer, Gruyère eller Sveitserost.

♥ 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. Bare rør forsiktig for hånd til deigen såvidt er blandet sammen.

♥ Hvis du ønsker å gjøre ostemuffinsene sunnere, kan du erstatte halvparten av hvetemelet med sammalt mel og bruke fettredusert ost.

♥ Muffinsene smaker aller best varme og nystekte!

♥ Se f eks også **Muffins med ost og skinke**, **Ostemuffins med Västerbottensost og urte- og hvitløksmør** og **Matmuffins med ost, tomat og oliven**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ostemuffins-med-kesam