Vaniljekesammuffins med blåbær og jordbær



Ingredienser

- ♥ 125 g smør
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 3 dl vaniljekesam
- ♥ 4,5 dl hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 100 g friske jordbær
- ♥ 50 g friske blåbær

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp egg, sukker og vaniljekesam raskt sammen. Rør inn det avkjølte smøret, bakepulver og hvetemel. Skjær jordbærene i biter og vend inn i deigen sammen med blåbærene.

Ha papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter. Avkjøl muffinsene noen minutter før de forsiktig hvelves ut av formen.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Bare vend rundt noen ganger med slikkepotten slik at melet blander seg i deigen. Dette for å hindre at deigen blir seig.

♥ Dette blir en tykk deig, som er meningen fordi bærene avgir væske under stekingen.

♥ Det er lurt å skjære jordbærene i mindre biter for å hindre at de synker ned i bunnen av muffinsene under stekingen.

♥ Muffinsene er fine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljekesammuffins-med-blabaer-og-jordbaer