Muffins med ost og bacon



Ingredienser

♥ 4 egg
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 3 dl yoghurt naturell
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts flaksalt
♥ 3 dl hvetemel
♥ 3 dl fullkornshvetemel
♥ 150 g bacon
♥ 1 rødløk
♥ 1 rød paprika
♥ 1 vårløk
♥ 100 g revet cheddar (eller annen smakfull ost)
♥ 1 bunt frisk timian

Topping:
♥ 80 g revet cheddar (eller annen smakfull ost)

Fremgangsmåte

Ha egg, olivenolje og yoghurt i en bolle. Visp dette raskt sammen. Rør inn bakepulveret og salt. Bland deretter raskt inn hvetemel og fullkornshvetemel til en fast deig. Rør minst mulig i deigen (se tips).

Finn frem bacon, rødløk, paprika og vårløk. Kutt dette i mindre biter og ha i en stekepanne (ha eventuelt også litt ekstra olivenolje i pannen). Stekes på middels varme til løken er blank, myk og gyllen. Avkjøl og vend dette forsiktig inn i deigen.

Vend deretter inn revet ost. Og deretter frisk timian.

Fordel deigen i muffinsformer som er satt i et muffinsbrett. Topp med mer revet ost.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca. 20–25 minutter.

Tips

♥ 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 en ballongvisp eller slikkepotten for å røre deigen sammen forsiktig for hånd.

♥ Bruk revet ost med kraftig smak, slik som for eksempel cheddar eller jarlsbergost.

♥ Muffins med ost og bacon er supre å fryse. Varm i så fall gjerne de tinte muffinsene noen minutter i ovnen før servering, 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-bacon