Det søte liv...

Blåbærmuffins

Ingredienser



125 g smør
2 egg
2,5 dl melk
375 g hvetemel
1 ss bakepulver
175 g brunt sukker (se tips)
185 g friske blåbær

Pynt:
brunt sukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Bland i melk. Visp i eggene med en stålvisp. Bland rensede blåbær med noen spiseskjeer av melet slik at blåbærene er godt dekket. Bland resten av melet med bakepulver og sukker i en bakebolle. Ha i væsken og rør deigen raskt sammen. Vend de melete blåbærene forsiktig inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i et muffinsbrett. Fyll deigen i formene. Strø litt brunt sukker på topper av hver kake. Stek muffinsbrettet på rist midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min, til muffinsene er gyldne. La muffinsene avkjøle litt før de forsiktig hvelves ut av muffinsbrettet.

Tips

♥ Bruk helst friske blåbær til denne oppskriften. Bruker du frosne, vil muffinsene bli mer blå i fargen.

♥ Jeg bruker her lysebrunt demerarasukker (ikke mørkebrunt farinsukker).

♥ Fasongen holder seg absolutt best hvis du setter papirformer i et muffinsbrett, men har du ikke muffinsbrett kan du bruke doble papirformer i stedet. Pass da på å ikke fylle formene for fulle.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaermuffins