Valnøttmuffins

Ingredienser



2 egg
1,5 dl sukker
80 g valnøtter
0,5 dl hvetemel
2 ss potetmel
0,5 ts bakepulver

Pynt:
melisdryss
hele valnøttkjerner (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Visp eggedosis. Mal valnøttene og bland i. Sikt i det tørre og rør til jevn deig.

Sett doble papirformer på stekeplate og fyll formene 3/4 fulle. Stekes på nederste rille ved 225°C i 10 min. Avkjøl. Fjern ekstra papirformer som er løse. Sikt over melis og pynt eventuelt med hele valnøttkjerner før servering.

Tips

Doble papirformer er lurt for at muffinsene skal holde formen. Alternativt kan du sette enkle papirformer i et muffinsbrett.

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

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