Grove muffins med havre, eple og blåbær

Ingredienser



♥ 2 egg
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl olje (nøytral smak)
♥ 2 epler
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 100 g fin sammalt hvete
♥ 75 g havregryn (små, lettkokte)

Pynt:
♥ 100 g blåbær
♥ 3 ss havregryn (store)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker luftig. Pisk inn oljen. Skrell eplene og riv dem på rivjern. Vend de revne eplene inn i eggedosisen. Bland så inn bakepulver, vaniljesukker, sammalt hvetemel og havregryn. La deigen stå og svelle i 20 minutter.

Fordel deigen i store muffinsformer så de blir 2/3 fulle. Legg på blåbær og trykk dem lett ned i deigen. Dryss over store havregryn og litt brunt sukker til pynt.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180 °C i 15-20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen når du vender inn de tørre ingrediensene. Ikke bruk kjøkkenmaskin. Jeg bruker bare en slikkepott og vender deigen sammen forsiktig for hånd. Dette gjør at muffinsene blir myke og lette i konsistensen i stedet for tunge og kompakte.

♥ Hvis du foretrekker mindre grove muffins, er det bare å bytte ut fint, sammalt mel med vanlig hvetemel.

♥ Olje kan byttes ut med 100 g smeltet smør.

♥ Hvis du bruker muffinsformer av vanlig størrelse, reduseres steketiden til 10-15 minutter.

♥ Muffinsene er fine å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grove-muffins-med-havre-eple-og-blabaer