Blåbærmuffins med havre

Ingredienser



2 egg
180 g brunt sukker
150 g smør
3 dl lettrømme
200 g hvetemel
60 g havregryn (små, lettkokte)
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
0,5 ts natron
200 g blåbær (friske eller frosne)

Fremgangsmåte

Visp egg og brunt sukker lett sammen med en stålvisp. Smelt og avkjøl smøret og ha i. Rør i lettrømme.

Bland hvetemel, havre, bakepulver, vaniljesukker og natron sammen i en bakebolle.

Bland det tørre i deigen og rør raskt sammen (rør minst mulig). Rør til slutt forsiktig i rensede friske eller frosne blåbær. NB: Hvis du bruker frosne blåbær skal bærene ikke tines!

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir omtrent 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 20-25 minutter. Avkjøl noe før du forsiktig løsner muffinsene fra formen med en kniv og hvelver dem ut av formen.

Tips

Merk at muffinsene blir litt blåere i farge når du bruker frosne bær i stedet for friske. Smaken er den samme.

Muffinsene er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaermuffins-med-havre