Bran Muffins

Ingredienser



4 dl Kelloggs All-Bran
2,5 dl melk
1 egg
3 ss matolje
2,5 dl hvetemel
1,5 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1,5 ts bakepulver

Pynt:
papirformer
melisdryss

Fremgangsmåte

Ha Kelloggs All-Bran i en bakebolle sammen med melken. La dette stå og svelle i 5 min. Pisk olje og egg lett sammen med en gaffel og rør i. Sikt i de tørre ingrediensene. Rør at raskt sammen med en stor skje.

Sett papirformer i et muffinsbrett (se tips) og fordel deigen i hullene ved hjelp av to spiseskjeer. Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøl litt i formen. Løsne muffinsene fra formen med en kniv og hvelv dem forsiktig ut av formen. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Muffinsene får finest fasong hvis du setter papirformer i et muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett bør du bruke doble papirformer. Vær da nøye med å ikke fylle papirformene for fulle, ellers flyter muffinsene over.

Se også "Classic Country Bran Muffins", "Bran & Carrot Muffins" og "Bran Banana Date Muffins".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bran-muffins