Banan- og jordbærmuffins

Ingredienser



120 g smør
2 egg
125 g sukker
3 ts vaniljesukker
1,5 dl kefir
2 bananer, godt modne
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
300 g hvetemel
200 g friske, søte jordbær

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk sammen egg, sukker og vaniljesukker. Rør i kefir og det avkjølte smøret. Mos bananene (bruk gjerne stavmikser) og tilsett. Bland deretter i bakepulver og natron. Ha så i hvetemelet og rør til du får en jevn deig (ikke rør lenger enn nødvendig, ellers får muffinsene en seig konsistens).

Del jordbærene opp i biter (sukre dem eventuelt litt ekstra hvis de ikke er søte nok, se tips) og vend dem forsiktig inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i muffinsformene. Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 20-25 minutter. Avkjøl muffinsene litt i formen. Løsne dem forsiktig fra kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv muffinsene deretter forsiktig ut av muffinsbrettet.

Tips

Bruk helst søte, friske jordbær til disse muffinsene. Sukre dem eventuelt litt før du har dem deigen, hvis du ikke synes at de er søte nok. Du kan eventuelt også bruke godt avrente jordbær som har vært frosne, men muffinsene vil da få en rødere farge.

Muffinsene blir store og fine hvis du setter papirformer i muffinsbrett. Du kan da fylle opp formene uten at muffinsene mister fasongen.

Muffinsene er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banan-og-jordbaermuffins