Cornflakesmuffins

Ingredienser



7,5 dl cornflakes
3,5 dl melk
2 egg
3/4 dl matolje
1,5 dl sukker
1,5 ss bakepulver
5,5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Ha cornflakes i en bolle og hell over melk. La dette stå i 5 min og bløtgjøre seg. Tilsett lettpiskede egg og olje. Rør inn sukker, bakepulver og til slutt hvetemel.

Fordel deigen i smurte og strødde hull på et muffinsbrett (se tips). Stekes på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Avkjøles litt i formen før muffinsene løsnes fra formen med en kniv og forsiktig hvelves ut.

Smaker best lunkne!

Tips

Det er riktig at det skal være 1,5 ss bakepulver i oppskriften (ikke skrivefeil for ts).

Muffinsene blir store og flotte hvis du bruker muffinsbrett. Du kan eventuelt ha papirformer i hullene på brettet, slik at det er lettere å få muffinsene hele ut. Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke store papirformer.

Se også "Corn Flakes Strawberry Muffins", "Corn Flakes Banana Muffins" og "Crunch-Top Corn Flakes Muffins".

- -

FRA OLE BRUMM:

"Når du våker om morgenen, Brumm," sa Nøff etter en lang stund, "hva er det første du da sier til deg selv?"

"Jo," sa Brumm, "jeg sier : Mon tro hva jeg får å spise til frokost? – Hva er det første du sier, Nøff?"

"Jeg sier : Jeg lurer på hvilke spennende ting som kommer til å hende i dag," svarte Nøff. Brumm nikket tankefullt. "Det er omtrent det samme," sa han.

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

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