Cornflakesmuffins med jordbær

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

Fyll:
2 dl stivt jordbærsyltetøy

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.

Ha papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i hullene på formen. Lag en dyp grop i hver muffins (se tips) og fyll i en stor teskje med syltetøy. Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøles litt i formen før muffinsene løsnes fra formen med en kniv og forsiktig hvelves ut.

Smaker best lunkne!

Tips

Det er viktig at du lager gropen i muffinsene dyp før du fyller i syltetøy. Muffinsene hever seg mye under steking, så hvis du ikke lager gropen dyp vil syltetøyet renne over under steking.

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

Muffinsene blir høye og flotte hvis du bruker muffinsbrett! Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke store papirformer i stedet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cornflakesmuffins-med-jordbaer