Havremuffins



Ingredienser

125 g smør
2 egg
2,5 dl brunt sukker
2 dl kulturmelk
3,5 dl havregryn (små, lettkokte)
2,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Pynt:
brunt sukker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker luftig. Rør inn smøret og surmelken. Bland sammen havregryn, hvetemel og bakepulver. Rør dette inn i deigen.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel røren i muffinsformene. Dryss over brunt sukker.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Avkjøl litt i formen. Løsne muffinsene forsiktig fra formen med en skarp kniv og hvelv dem ut av formen.

Tips

Du får 18 høye muffins hvis du setter papirformene i muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett kan du bruke doble papirformer i stedet. Ikke fyll formene for fulle, ellers vil muffinsene miste fasongen under stekingen.

Muffinsene er også veldig gode dersom du stikker noen fruktbiter ned i muffinsene før steking, se for eksempel "Havremuffins med plommer".

"Havremuffins" kan fryses.

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

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