Dukkemuffins

Ingredienser



1 egg
1,5 dl sukker
1,5 dl lettrømme
1,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
0,5 ss kakao

Pynt:
konfektformer
hvit og rosa melis
Mini Smarties eller M&Ms

Fremgangsmåte

Rør sammen alle ingrediensene bortsett fra kakao. Del deigen i to deler og rør kakao inn i den ene delen.

Sett små konfektformer utover stekeplaten. Fyll hver form med ca 1 ts deig (se tips). Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 10-12 min, eller til de er lett gyldne. La muffinsene bli helt kalde før de pyntes med litt glasur og Smarties.

Tips

Det er svært viktig at du ikke fyller formene for fulle - ca 1/2 fulle er omtrent passe, ellers vil muffinsene renne over under stekingen.

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

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