Eplemuffins med kokos

Ingredienser



1 stort eple
1 ss matolje
90 g sukker
90 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl rosiner
0,5 dl melk
0,5 dl eplejuice
200 g kokos
2 eggehviter

Fremgangsmåte

Skrell og riv eplet. Bland med olje og sukker. Ha deretter i hvetemel som er siktet sammen med bakepulver, rosiner, melk og eplejuice. Rør sammen. Bland så i kokosen. Deigen skal bli kornete og fast i konsistensen. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min. Avkjøl muffinsene i brettet før de forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut.

Tips

Muffinsene får finest fasong dersom du bruker muffinsbrett. Da er det også mulig å fylle formene helt fulle og lage større muffins. Har du ikke brett bør du bruke doble papirformer og passe på at du ikke fyller dem mer enn 3/4 fulle. Du vil da få noen

flere muffins som trenger noe kortere steketid.

"Eplemuffins med kokos" holder seg myke i flere dager dersom de pakkes godt inn i plast. De er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplemuffins-med-kokos