Sitronmuffins

Ingredienser



100 g smør
2 dl sukker
3 egg
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
4 dl hvetemel
2 sitroner

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker og bland i. Riv skallet av sitronene og press ut saften. Ha sitronskallet og 1,5 dl av sitronsaften i deigen (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Fordel deigen i muffinsformer (se tips). Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min.

Tips

Det er lurt å blande det tørre i smørkremen før du rører i sitronsaft og -skall, ellers har deigen lett for å skille seg.

Muffinsene får finest fasong dersom du har papirformene i et muffinsbrett. Har du ikke et slikt brett, bør du bruke doble papirformer og passe på at du ikke fyller formene for fulle.

"Sitronmuffins" kan eventuelt pyntes med litt glasur laget av melis utrørt i vann eller sitronsaft.

Se også oppskrift på "Sitronmuffins med mandler".

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

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