Påskemuffins



Ingredienser

100 g smør
2 dl sukker
3 egg
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
4 dl hvetemel
1,5 dl appelsinjuice

Glasur:
melis
litt vann eller appelsinjuice

Pynt:
påskeegg (miniegg)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker og bland i vekselsvis med appelsinjuice (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. Avkjøl.

Pynt de kalde muffinsene med litt melisglasur og påskeegg (se tips).

Tips

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.

Du kan variere utseende på muffinsene med ulike typer glasur (for eksempel gul melisglasur eller sjokoladeglasur) og ulike typer påskeegg.

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

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