Muffins med peanøtter og Non Stop

Ingredienser



150 g smør
1,5 dl sukker
2 store egg
1,5 dl melk
2 ts bakepulver
300 g hvetemel
1,5 dl salte peanøtter
1,5 dl Non Stop

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i vekselsvis med melken. Hakk peanøtter og Non Stop grovt og rør inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i muffinsformer ved hjelp av to spiseskjeer. Stekes midt i ovnen ved 225°C i 15 min.

Tips

Muffinsene får finest fasong om du har papirformer i muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer, slik at muffinsene holder fasongen bedre. Pass da også ekstra godt på at du ikke fyller formene for fulle.

Muffinsene egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/muffins-med-peanotter-og-non-stop