Opera Mint muffins



Ingredienser

150 g smør
1,5 dl sukker
2 store egg
1,5 dl melk
2 ts bakepulver
300 g hvetemel
2 dl Opera Mint

Glasur:
3 dl melis
2 ss vann
(evtl 1 dråpe peppermynteolje)

Pynt:
20 stk Opera Mint

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i vekselsvis med melken. Hakk Opera Mint 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.

Glaser de kalde muffinsene med melisglasur og pynt med Opera Mint.

Tips

Opera Mint er sånne "mint-i-sjokolade-i-sukkerskall", som mange elsker! Kjøp gjerne inn en stor pose og pynt kakefatet med de du ikke bruker inni og som pynt på muffinsene.

Peppermynteolje fås kjøpt på apoteket og i noen hobbybutikker. Vær svært forsiktig med mengden - det er mye smak i 1 dråpe!

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 kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/opera-mint-muffins