Blåbærmuffins med blåbæryoghurt

Ingredienser



75 g smør
2 store egg
150 g sukker
250 g blåbæryoghurt
1 dl melk
3 ts vaniljesukker
3 ts bakepulver
300 g hvetemel
2 dl blåbær (ferske eller frosne)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i smøret, yoghurten og melken. Sikt i vaniljesukker, bakepulver og hvetemel. Rør med en stålvisp til deigen er klumpfri (ikke rør mer enn nødvendig). Bland forsiktig i ferske eller frosne blåbær.

Ha papirformer i muffinsbrett eller bruke store, amerikanske muffinsformer (se tips). Fordel deigen i formene med to store spiseskjeer. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 20-25 min.

Tips

250 g blåbæryoghurt tilsvarer ca to små begre.

Store, amerikanske muffinsformer fås kjøpt i de aller fleste matvarebutikker. Bruker du den type former, får du ca 8 muffins. Bruker du muffinsbrett, får du ca 14 stk med størrelse som muffinsen på bildet. Du kan også bruke vanlige muffinsformer av papir, men du bør da bruke doble former, slik at muffinsene holder fasongen bedre.

Pass da også godt på at du ikke fyller formene for fulle.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaermuffins-med-blabaeryoghurt