Blåbærmuffins med sitron

Ingredienser



2 dl matolje
1 sitron
4 egg
3,5 dl sukker
1,5 dl seterrømme
2 ts bakepulver
1 ts natron
3,5 dl hvetemel

5 dl blåbær (frosne eller friske)
2 ss sukker
1 ss maizena

Fremgangsmåte

Pisk sammen olje og revet skall og presset saft av sitronen. Pisk inn eggene, sukkeret og rømmen. Rør deretter i de tørre ingrediensene (bruk en stålvisp til å røre slik at klumpene fjernes raskt). Bland blåbærene med sukker og maizena og vend inn i deigen med en slikkepott.

Ha papirformer i et muffinsbrett (se tips). Fyll formene 3/4 fulle. Stekes midt i ovnen ved 170°C i ca 15-20 min (sjekk med en kakenål at muffinsene er gjennomstekte).

Tips

Muffinsene får finest form dersom du har papirformer i et muffinsbrett. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer.

Oppskriften er hentet fra boken "Gi oss i dag" (J.M. Stenersens forlag, 2006). Boken er en samling bakeoppskrifter med bidrag fra kjente bakere og konditorier over hele landet. Du finner 5 kakeoppskrifter fra detsoteliv.no i boken. Inntektene fra boksalget går til Kirkens Bymisjon.

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

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