Gulrotmuffins med honning

Ingredienser



150 g smør
3 store ss honning
2 egg
3 ss sukker
1,5 dl melk
0,5 ts muskat
0,5 ts kanel
0,5 ts ingefær
0,5 ts kardemomme
2 ts bakepulver
375 g hvetemel
2 store gulrøtter
1 dl lyse rosiner (sultanarosiner)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør og honning. Pisk egg og sukker sammen med en stålvips. Bland i smørhonningen og melk. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i. Vend til slutt i revne gulrøtter og rosiner. Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å få alt såvidt blandet.

Fyll deigen i muffinsformer. Bruk muffinsbrett som er godt smurt og strødd, eller ha papirformer i muffinsbrett.

Stekes på rist midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. Avkjøl muffinsene i noen minutter før de forsiktig tas ut av formen.

Tips

Det meste av sukkeret i disse muffinsene er byttet ut med honning. Muffinsene blir ikke så søte, så jeg liker å drysse dem med melis før servering.

Muffinsene kan fryses. Gi dem gjerne et nytt dryss melis rett før servering, slik at de ser ferske og delikate ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotmuffins-med-honning