Eplemosmuffins

Ingredienser



1 dl matolje (se tips)
1 dl sukker
2 dl lettsukret eplemos
2 ts kanel
1 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen olje og sukker med en stålvisp. Rør i eplemos og kanel. Sikt mel og bakepulver og bland i, men ikke rør mer i deigen enn nødvendig.

Fyll muffinsformer 2/3 fulle (muffinsene får finest fasong om du har papirformer i muffinsbrett). Stek midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min.

Tips

Pass på å bruke matolje med nøytral smak, slik som rapsolje eller solsikkeolje. Ikke bruk soya eller olivenolje.

Hvetemel kan byttes ut med samme mengde glutenfritt mel.

Mengden sukker er basert på at du bruker lettsukret eplemos. Bruker du for eksempel Noras eplemos med biter som er nokså søt, bør du redusere sukkermengden.

Muffinsene kan varieres ved å stikke en eplebit i hver muffins, eller noen hakkede aprikoser, friske bær eller rosiner og hakkede nøtter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplemosmuffins