Blåbærmuffins med lønnesirup

Ingredienser



150 g smør
2 dl lønnesirup
1 ss vaniljesukker
3 egg
5 dl hvetemel
1 ss bakepulver
100 g blåbær

Pynt:
melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med lønnesirup og vaniljesukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel (hold av 1 ss) og bakepulver. Bland inn i deigen. Vend blåbærene i resten av melet (se tips) og ha i til slutt.

Fordel deigen i et godt smurt og strødd muffinsbrett med 12 hull (eller putt papirformer i hullene).

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøl i et par minutter før du forsiktig tar muffinsene ut av formen.

Sikt over melis før servering.

Tips

Lønnesirup ("maple syrup") fås kjøpt på glassflaske i de fleste store matvarebutikkene. Se i bakehyllene.

Du kan bruke friske eller frosne blåbær. Dersom du bruker frosne bær, må du ha dem i deigen rett etter at du tar dem ut av fryseren og ikke la dem tine først.

Muffinsene er fine å fryse. Gi de tinte muffinsene et nytt melisdryss før servering slik at de ser delikate og nylagede ut.

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

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