Ripsmuffins med Royal Icing



Ingredienser

Ripsmuffins:
150 g smør
2 dl sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
0,5 dl matfløte
2 ts bakepulver
3 dl hvetemel
2 dl rips

Royal Icing:
1 eggehvite
3 dråper sitronsaft
4 dl melis

Pynt:
ripsklaser

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens og matfløte. Sikt deretter mel og bakepulver og bland det hele til en jevn deig. Vend i rensede rips til slutt.

Fordel deigen i muffinsformer så de blir ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15 min. Avkjøl helt.

Til glasuren piskes eggehviten til stivt skum sammen med noen få dråper sitronsaft. Tilsett melis og pisk videre til tykk og seig meliskrem.

Fordel glasuren over de avkjølte muffinsene og pynt med ripsklaser.

Tips

Jeg har falt pladask for muffinsformene du ser på bildet. De er firkantede og laget av papp med søtt mønster. Formene tåler ovnsvarmen utmerket. Kjøpt hos Åhlens.

Bruker du vanlige papirformer, bør du ha dem i muffinsbrett så du er sikker på at muffinsene holder fasongen under stekingen.

Muffinsene kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ripsmuffins-med-royal-icing