Blåbærmuffins med crème fraîche

Ingredienser



5 dl hvetemel
2 dl sukker
2,5 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2 store egg
1 dl crème fraîche
1 dl melk
50 g smør
- -
4 dl blåbær

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, bakepulver og vaniljesukker i en bolle. I en annen bolle vispes eggene lett sammen med crème fraîche, melk og smeltet smør. Ha det våte i bollen med det tørre og bland deigen raskt sammen for hånd (ikke rør med enn nødvendig). Deigen skal bli tykk og kompakt.

Ha muffinsformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene så de blir omtrent halvfulle. Ha rikelig med blåbær oppå deigen i hver muffinsform og trykk bærene lett ned i deigen.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 20 minutter (ca. 15 minutter hvis du lager mindre muffinser). Sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekte før du tar de ut av ovnen. Avkjøl muffinsene på rist.

Tips

Muffinsene er fine å fryse.

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

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