Fettfrie cupcakes med Skyr



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker (se tips)
3 dl Skyr naturell
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 dl bringebær

Pynt:
Skyr jordbær & granateple (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn Skyr naturell (se tips). Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Vend i bringebær.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene. Ikke fyll formene mer enn 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene.

Før servering sprøytes rosa Skyr med smak av jordbær & granateple på muffinsene.

Tips

Oppskriften på muffins gir ca 12-16 muffins, avhengig av hvor store former du bruker. De nydelige muffinsformene på bildet er laget av tykk papp og er kjøpt hos Åhlens.

Skyr er et produkt fra Q-meieriene som fås kjøpt i de fleste matvarebutikker. 3 dl Skyr naturell tilsvarer 1 pk. Du kan alternativt bruke mager kesam.

På toppen har jeg sprøytet rosa Skyr. Dette fås kjøpt i litt mindre pakninger. 1 pakke veier 160 gram, og holder til 2 stk cupcakes.

Vil du gjøre muffinsene enda sunnere, kan du bytte ut sukkeret med Splenda (sukkererstatning med færre kalorier). Takk for tipset, Hanne:-)

Muffins som du ikke dekker med rosa Skyr er fine å fryse (se også "Fettfrie muffins").

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fettfrie-cupcakes-med-skyr