Rosa sløyfe-muffins



Ingredienser

2 store egg
2 dl sukker
125 g smør
1,5 dl melk
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
4,5 dl hvetemel
2 dl bringebær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Smelt smøret og bland med melk. Bland samme mel, bakepulver og vaniljesukker. Vend det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til en jevn deig (men ikke rør mer enn nødvendig). Vend i ca halvparten av bringebærene (se tips).

Sett Rosa sløyfe-muffinsformer i et muffinsbrett (se tips). Fyll formene 2/3 fulle med deig. Det skal bli ca 12 muffins av denne porsjonen. Fordel resten av bringebærene på toppen av hver muffins.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min.

Pynt de avkjølte muffinsene eventuelt med en liten rosa sløyfe som på bildet.

Tips

Du kan bruke friske eller frosne bringebær. Muffinsene på bildet er laget med friske bær. Har du frosne bringebær, trenger de ikke å tines før du bruker dem.

Det er lurt å bruke muffinsbrett for da holder muffinsene fasongen mye bedre. Hvis du vil at fargen på muffinsformene skal synes godt også etter at muffinsene er stekt, lønner det seg og bruke 3-4 stk papirformer pr muffins.

Som du ser, har jeg pyntet muffinsene på bildet med et lite rosa sløyfebånd. Rosa bånd (og mange andre type bånd) fås blant annet kjøpt hos hobbybutikken Panduro. Båndet er festet til muffinsene med en liten knappenål.

Muffinsene kan også lages glutenfrie. Bytt da ut hvetemelet med Semper glutenfri mix.

Oppskriften er hentet fra oppskriftheftet til Cacas som følger med når du kjøper Rosa sløyfe-muffinsformene. Du finner oppskriften også på www.cacas.no.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rosa-sloyfe-muffins