Bringebærmuffins

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

Pynt:
melisdryss

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 muffinsformer i et muffinsbrett. Fyll formene 2/3 fulle med deig. Fordel resten av bringebærene på toppen av hver muffins.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min. Sikt over litt melis før servering.

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.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaermuffins