Sitronmuffins med blåbær

Ingredienser



3 egg
2,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
100 g smør
1 dl melk
2 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
saft og skall av 1 sitron
2 dl store, friske blåbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn vaniljesukker. Smelt smøret og bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Rør smørmelken i deigen vekselsvis med det tørre. Vend i presset sitronsaft og revet sitronskall og til slutt halvparten av blåbærene.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Det skal bli ca 12 stk. Fordel resten av blåbærene på toppen av muffinsene.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min, til muffinsene er gjennomstekte og lyst gyldne på overflaten.

Tips

Blåbærene du vender inn i deigen har en tendens til å synke ned i bunnen på muffinsene under steking, derfor er det lurt å legge en del av blåbærene på toppen av muffinsene etter at du har hatt deigen i formene.

"Sitronmuffins med blåbær" er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitronmuffins-med-blabaer