Gylne muffins med rosa krem



Ingredienser

♥ 4 dl hvetemel
♥ 0,5 dl maisenna
♥ 2 ts bakepulver
♥ 125 g smør
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 egg
♥ 2 dl melk

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ litt rosa konditorfarge

Fremgangsmåte

Bland mel, maisenna og bakepulver i en bolle.

I en annen bolle piskes mykt smør og sukker til en luftig smørkrem. Bland inn vaniljeekstrakten. Pisk deretter inn eggene, ett om gangen. Vend så i det tørre vekselsvis med melken slik at du får en jevn og klumpfri deig

Sett muffinsformer i muffinsbrett og fyll formene 2/3 fulle med deig.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 minutter, eller til muffinsene er gylne og gjennomstekte.

La muffinsene avkjøles til de er helt kalde før du pynter dem med krem.

Før servering piskes kremfløten til luftig krem. Smak til med melis og farg kremen lyserosa med konditorfarge.

Sprøyt den rosa kremen i vakre topper på de kalde muffinsene.

Tips

♥ Muffinsene kan fint bakes dagen i forveien. Pakk dem godt inn i plast slik at de holder seg myke. Muffinsene bør serveres samme dag som de pyntes med krem slik at kremen smaker helt fersk.

♥ Det er viktig at muffinsene er helt kalde før du sprøyter på pisket krem, ellers kommer kremen til å smelte og renne av muffinsene.

♥ Formene på bildet har jeg kjøpt i USA for noen år siden, men muffinsformer med matchende pyntepinner fås også kjøpt i mange norske butikker som selger kakepynteutstyr. Der får du også kjøpt rosa konditorfarge.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gylne-muffins-med-rosa-krem