



Enkle vaniljemuffins

Ingredienser

- ♥ 100 g smør
- ♥ 2 egg
- ♥ 100 g sukker
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 3 ts vaniljesukker eller vaniljepasta
- ♥ 100 g hvetemel



Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl det. Rør lett sammenpiskede egg sammen med sukkeret. Bland inn det smeltede smøret, bakepulver, vanilje og til sist hvetemelet.

Ha 9 små muffinsformer av papir i muffinsbrett. Fyll deigen i formene ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 10-12 minutter, til de er gyldne og gjennomstekte.

Nyt muffinsene nystekte!

Tips

♥ Muffinsene holder seg myke dersom de pakkes godt inn plast. De kan også fryses.

♥ Se også [Lettvinte muffins](#), som er basert på samme oppskrift.

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkle-vaniljemuffins>