

Havre og eplemuffins

2,5 dl hvetemel

3 dl lettkokte havregryn

2 ts bakepulver

1 dl sukker

2 ts vaniljesukker

½ ts salt

2 ts kanel

2 egg

0,5 dl rapsolje

2 dl lettmelk

2 revet epler



Slik gjør du: Bland alt det tørre i en bakebolle. Visp egg, melk og olje med en gaffel i en annen bolle/dyp tallerken. Rasp eplene. Rør alt lett sammen. Ikke rør for mye for da blir muffinsene mindre luftige. Ha røren opp i 20 muffinsformer.

Stek på 180 grader i 20-25 minutter.

Kilde: "Overskudd" av Christine Helle