

Eplemuffins

- 100 g smeltet smør
- 2 epler
- 1 ts kanel
- 2 egg
- 1 ½ dl sukker
- 1 ½ dl hvetemel
- 1 dl havremel
- 1ts bakepulver



Til ca. 12 muffins.

Framgangsmåte



1. Smelt smøret i en kasserolle.
2. Rens og del eplene i små biter. Bland i kanel
3. Bland egg og sukker sammen med visp.
4. Tilsett mel, kanel og bakepulver i eggedosisen.
5. Rør inn smøret i røra.
6. Bland inn eplebitene til slutt.

Fordel røren i muffinsformene. (Bruk to muffinsformer per muffins).

7. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200 grader i 10 minutter midt i ovnen.



