**Gulrotmuffins uten egg**

150 g hvetemel

110 g sukker

½ ts bakepulver

½ ts natron

¼ ts salt

1 dl vann

1 dl olje

½ ts eddik

1 dl frosne blåbær

**Fremgangsmåte:**

Bland mel, sukker, krydder, bakepulver, natron og salt i en bolle.

I en annen bolle blandes vann, olje og eddik. Ha det våte i det tørre og rør til en fast, jevn deig.

Ha i frosne blåbær til slutt og rør om.

Ha røren i muffinsformer. Stek midt i ovnen ved 175°C i ca.     minutter, til de er gjennomstekt. Avkjøl før du har på ønsket glasur.