## Glutenfrie muffins (12 stk)

**Du trenger**

* 100 g smør, smeltet
* 100 g melk (1 dl)
* 125 g sukker
* 2 egg (M/L)
* 150 g glutenfritt mel\*
* ½ ts fiberhusk
* 1,5 ts bakepulver
* 2 klyper salt
* 2 ts vaniljesukker

\*Jeg bruker TORO glutenfri fin kakemiks.

**Slik gjør du:**

1. Sett ovnen på 175 grader. Smelt smøret og sett til avkjøling. Mål opp det tørre med unntak av sukkeret.

2. I bakebollen visper du sammen egg og sukker til du blir skikkelig sliten i armen (eller så bruker du kjøkkensmaskin).

Visp sammen melk og smør. Tilsett i bakebollen vekselsvis med det tørre (for å unngå klumper).

3. Ha muffinsformer i muffinsbrettet og fordel deigen i. Ha i litt blåbær (10 stk?) i hver form.

4. Stek muffinsene midt i ovnen i 12 – 15 minutter (obs. det er viktig at du ikke steker de for lenge). Følg med mot slutten av steketiden. Når deigen har stivnet på toppen er muffinsene ferdig. Velt de ut av formen og avkjøl på rist.

Kilde: glutenfrihet.no