



  
MATSANS



# Kylling muffins

**SMARTE TIPS  
TIL PÅSKEBAKSTEN**  
Du kan fylle muffinsene med vaniljekrem om ønskelig. Fyll muffinsformen halvveis, legg en teskje vaniljekrem og dekk med muffinsrøre.

## INGREDIENSER

- 2 stk egg
- 1 ½ dl sukker\*
- 2 dl TINE® Yoghurt Naturell
- 4 dl hvetemel
- 1 ts bakepulver
- 1 ts vaniljesukker
- 100 g TINE® Meierismør
- Kremostglasur:
- 180 g TINE® Meierismør
- 3 dl melis
- 2 ts vaniljesukker
- 200 g TINE Kremgo® Naturell
- 4 dråper gul konditorfarge

- Pynt:
- 3 dl kokosmasse
- Ca. 4 dråper gul konditorfarge
- 1 pose non stop sjokolade

1

Sett ovnen på 200°C. Pisk egg og sukker til eggedosis.

2

Rør inn hvetemel, bakepulver, vaniljesukker, yoghurt og smeltet smør.

3

Fordel røren i muffinsformer, Stek midt i ovnen i ca. 15 minutter.

## PYNTING

Pisk romtemperert smør med melis, vaniljesukker, kremost og konditorfarge til en luftig glasur. Spre et jevnt lag på hver muffins. Ha kokosmassen i en plastpose med konditorfarge. Bland godt ved å riste og gni fargen inn i kokosen. Ha over i en dyp tallerken og dypp muffins med glasuren ned i kokosmassen. Lag nebb og øyne med nonstop.