**Havre og eplemuffins**

MC900305135[1]**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