

MUFFINS (ca.16-20 stk)



2 egg

2 dl sukker

7 ss flytende margarin

1 dl lettmelk

3 dl hvetemel

1 ½ ts bakepulver

1 ts vaniljesukker

- Pisk eggedosis av egg og sukker.
- Ta det tørre oppi (hvetemel, bakepulver, vaniljesukker), vekselvis med melk og margarin.
Bruk slikkepott og bland alt forsiktig sammen til en klumpfri røre.
- Bruk spiseskje til å ta røre i muffinsformene.
Fyll formene $\frac{3}{4}$ fulle.
- Stekes ved 200C i 10-15 min.

- Muffins kan ha ulik smakstilsetting

Eks: Kakaopulver, sitrondråper, strøssel, bær, eplebiter og kanel

-Bland melis og litt vann til glasur på toppen.