

inköpslistan.se

Av: Emma Jonsson

12 st

Frukt & Bär, Lättlagat, Bakning

ÄPPLEMUFFINS MED KANEL

Ingredienser

100 g margarin *(eller smör)*
mjölk *(3/4 dl)*
2 st ägg
1,5 dl strösocker
2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
1 msk potatismjöl
1,5 dl äppelmos

Garnering

1 msk kanel, malen
2 msk strösocker

Tillbehör

12 st muffinsformar

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader. Ställ muffinsformar på en bakplåt.

2. Smält matfettet och tillsätt mjölken. Låt allt bli varmt men låt det inte koka.

3. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda vetemjölet med bakpulver, vaniljsocker och potatismjöl och tillsätt växelvis med mjölkblandningen i äggsmeten.

4. Fyll pappersformarna till 2/3 med smet. Spritsa äppelmos i varje muffins.

5. Blanda kanel och socker och strö blandningen över muffinsen.

6. Grädda muffinsen mitt i ugnen i 10-12 min.