



bild saknas

- 12 st
- Fukt & 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.