

inköpslistan.se

Av: Malin Gadelius

- 12 st
- Övrigt, Lättlagat, Bakning

HALLONMUFFINS (12-16 ST)

Ingredienser

50 g smör *(rumstempererat)*
1,5 dl socker
1 st ägg
1 dl creme fraiche
2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1,5 tsk vaniljsocker
2,5 dl hallon

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader.

Rör ihop smöret och sockret med en elvisp i en bunke. Rör i ägget och creme fraichen. Blanda vetemjölet med bakpulvret och vaniljsockret och rör ner smeten.

Fördela smeten i 16 muffinsformar av papper eller i en smord muffinsbricka för tolv muffins.

Varva smeten med hallonen och grädda i nedre delen av ugnen i 13-15 minuter.