



Citronmuffins

Receptet gäller mellan 15-20 muffins beroende på stoleken

Ingredienser:

- > 200 g smör (rumsvarmt)
- > 3 dl strösocker
- > 3 st ägg
- > 1/2 dl mjölk
- > Rivet skal av en citron
- > 4 1/2 dl vetemjöl
- > 1 1/2 tsk bakpulver
- > Ev. florsocker över muffinsarna

Steg 1:

Börja med att sätta ugnen på 225 grader.

Vispa sedan rumsvarmt smör (dela i små bitar) och socker poröst, rör sedan ner äggen rör ner ett i taget. Tillsätt sedan

Steg 2:

Fördela sedan smeten i 15-20 muffinsformar på en plåt.

Grädda sedan mitt i ugnen i 225 grader ca 10-12 minuter, låt sedan kallna. Pudra

mjölk och citron och blanda.

Blanda sedan mjöl och bakpulver i en separat bunke och vänd sedan ner i smeten.

- > 200 g smör (rumsvarmt)
- > 3 dl strösocker
- > 3 st ägg
- > 1/2 dl mjölk
- > Rivet skal av en citron
- > 4 1/2 dl vetemjöl
- > 1 1/2 tsk bakpulver

(om du vill) över florsocker.

- > Plåt med 15-20 muffinsformat (välj själv)
- > Varm ugn på 225 grader (200 grader varmluftsugn)
- > Ev. florsocker över muffinsarna



Färdig gräddade citronmuffins!

Nu har du fantastiskt goda citronmuffins helt färdiga och redo att bli berömda av de som smakar de!

Dessa muffins är fantastisk goda, väldigt enkla att göra och går även supersnabbt att göra och gräddas snabbt i ugnen!

@vilhelmbakar på instagram

Här kan du hitta mängder med nyheter och annat med bakning

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis