



Äppelmuffins

Receptet gäller ca 15 styckna muffins (beroende på hur stora muffinformar man använder)

Ingredienser:

- > 75 gram smör (rumsvarmt)
- > 1/2 dl strösocker
- > 1/2 dl farinsocker (eller strösocker)
- > 2 ägg
- > 1 tsk bakpulver
- > 1 tsk vaniljsocker
- > 2,5 dl vetemjöl
- > 1/2 tsk malen kanel

Fyllning:

- > 1 äpple (saftigt)
- > Malen kanel

Steg 1:

Steg 2:

Börja med att sätta ugnen på 225 grader (200 grader varmluft). Vispa därefter det rumsvarma smör och både strösocker och farinsocker med en elvisp. Sikta ner alla torra ingredienser bakpulver, vaniljsocker, mjöl och kanel.

- > 75 gram smör (rumsvarmt)
- > 1/2 dl strösocker
- > 1/2 dl farinsocker (eller strösocker)
- > 2 ägg
- > 1 tsk bakpulver
- > 1 tsk vaniljsocker
- > 2,5 dl vetemjöl
- > 1/2 tsk malen kanel

Fördela smeten lika till ungefär hälften i muffinsformar eller bullformar (som också fungerar utmärkt). Skala och kärna ut ett äpple. Dela sedan äpplet i mindre bitar och tryck försiktigt ner de i den fördelade smeten med lika mycket äpplen i varje muffins. Strö över lite kanel på muffinsarna och socker om du vill men fungerar superbra utan.

- > Muffinsformar eller bullformar
- > Urkärnade och en potatisskalare
- > 1 äpple (saftigt)
- > Malen kanel (och om du vill strösocker)

Steg 3:

Grädda muffinsarna mitt i ugnen på 225 grader (ca 200 grader för varmluft) under ca 12-15 minuter beroende på din ugnns effektivitet. Låt muffinsarna svalna på ett galler för att de inte ska fortsätta gräddas.

- > Varm ugn på 225 grader (200 grader varmluft)



Nygräddade



äppelmuffins!

Det är ett fantastiskt gott recept på helt underbart goda äppelmuffins som består av enkla ingredienser som tillsammans bildar otroligt goda äppelmuffins. Om man inte har farinsocker så kan man bara använda vanligt strösocker istället.

@vilhelmbakar på instagram

Få ett nyhetsbrev från vilhelmbakar

Skapad med Webnode

Skapa en hemsida gratis