

Hallonmuffins

Receptet på dessa hallonmuffins ger ca 15-18 medelstora muffins (beroende på hur stora man gör)

Ingredienser:

- > 100 g smör (smält, fungerar utmärkt med flytande margarin)
- > 2 ägg
- > 2 dl strösocker
- > 1 1/2 dl mjölk
- > 3 dl vetemjöl
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1 tsk bakpulver
- > 3 dl hallon (frysta, ca 2 dl i smeten, 1 dl vid garnering)

Steg 1:

Börja med att sätta ugnen på 200 grader över-och undervärme (180 grader varmluft). Smält smöret i en mikron

Steg 2:

Sikta sedan ner vetemjöl, vaniljsocker och bakpulver i bunken. Vänd sedan ner det försiktigt med en slickepott så att luften

alternativt i en kastrull. Vispa sedan äggen och sockret riktigt vitt och pösigt. Häll ner det smälta smöret i samma bunke och mjölken. Rör sedan om med en slickepott till en jämn smet.

- > 100 g smör (smält, fungerar utmärkt med flytande margarin)
- > 2 ägg
- > 2 dl strösocker
- > 1 1/2 dl mjölk

från äggvispet inte försvinner till en jämn smet. Vänd därefter ner ca 2/3 av de genomfrusna hallonen i smeten med en slickepott.

- > 3 dl vetemjöl
- > 1 msk vaniljsocker
- > 1 tsk bakpulver

Steg 3:

Fördela ut smeten i ca 15 medelstora muffinsformar antingen på en vanlig plåt eller en muffinsplåt. Tänk på att inte fylla formarna mer än 2/3 eftersom att de jäser under gräddningen. Garnera sedan muffinsarna med resterande delen av genomfrusna hallonen och fördelade med lika mycket på varje muffins.

- > Ca 15 muffinsformar
- > 3 dl hallon (frysta, ca 2 dl i smeten, 1 dl vid garnering)

Steg 4:

Grädda sedan muffinsarna i mitten av ugnen på 200 grader i ca 15-16 minuter tills de har blivit genomgräddade och fått lite färg.

- > Varm ugn på 200 grader över-och undervärme (180 grader varmluft)



Nygräddade



muffins!

Så här på försommaren passar det väl inte bättre än fantastiskt goda hallonmuffins som går att göra på mindre än 40 minuter (inkl. gräddningen). Varför inte inviga sommaren med somriga, syrliga och allmänt väldigt goda hallonmuffins. Om du vill kan du ha mer hallon i smeten och i garneringen om du så önskar. Om du få några hallon över så toppa muffinsarna med det.

[@vilhelmbakar](#) på [instagram](#)

Få ett [nyhetsbrev](#) från vilhelmbakar

Skapad med [Webnode](#)

Skapa din hemsida gratis!