

Muffins

Ingredienser:

50gr smør

1 dl sukker

1 æg

3 dl mel

2 tsk bagepulver

2 tsk vanillesukker

1 dl mælk

Muffinsforme af papir

1. Tænd ovnen ved 175 gr
2. Smelt smøret. Hæld det i en skål og kom sukkeret i
3. Slå ægget i og rør grundigt
4. Mål mel, bagepulver og vanillesukker op i en plasticpose og ryst posen godt
5. Hæld skiftevis mel og mælk i dejen og rør til den er uden klumper
6. Fyld muffinsformene halvt op med dej
7. Bag kagerne i ca. 15 minutter

Varianter:

Chokolade muffins

Bland 1 dl hakket chokolade i dejen efter trin 5

Nødde muffins

Rør ½ dl hakkede nødder i dejen efter trin 5

Kakao muffins (min favorit)

Rør 2 spk kakao i dejen efter trin 5