Special-K muffins

sön, 24/04/2011 - 07:56 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1116
Idag blir det tips på en god muffins till kaffet, så här i påsktider. I stugan kan det dessutom var bra att ha något att bjuda på när det kommer kaffegäster! Glad Påsk! <3

Special-K muffins
15 st (5,5 pp/port)

5 dl Special K (c:a 80 g)
3,5 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
½ msk kardemumma
2 dl socker
½ msk vaniljsocker
4 ägg
0,5 dl lättmjölk
75 g flytande margarin
rivet skal av 1 apelsin
1 burk (2 dl) fraiche naturell (8%)
15 stora muffinsformar

Värm ugnen till 200 grader. Krossa flingorna grovt. Blanda krossade flingor, mjöl, bakpulver, kardemumma, socker och vaniljsocker. Vispa ihop ägg, margarin, apelsinskal och fraiche. Rör ned det i mjölblandningen. Klicka ut smeten i stora muffinsformar, c:a 0,5 dl i varje form. Grädda i mitten av ugnen 20-25 minuter. Låt svalna på galler.

Ät och NJUT!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/special-k-muffins

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept