

Havremuffins

Ca 12 store muffins

Dette trenger du:

- 2 egg
- 1 dl sukker
- 1,5 dl flytende margarin
- 1,5 dl lettkokte havregryn
- 2,2 dl hvetemel
- 1 ts hjortetakksalt eller bakepulver
- 1 ts vaniljesukker

Slik gjør du:

Visp sammen egg og sukker. Tilsett vaniljesukker. Hell havregryn, hvetemel og hjortetakksalt i egg- og sukkerblandingen. Tilsett margarin til slutt.

Hell røren i godt smurte muffinsformer eller bruk papirformer. Stekes i 10-15 minutter ved 225°C til de er gyldenbrune. Avkjøles på rist.



Foto: brodogkorn.no