

Muffins, 12 små



| Redskap | Ingredienser |
|--|--|
| dl-mått tsk-mått msk-mått bunke - liten bunke - stor glas att knäcka ägg i muffinsformar muffinsplåt grytlappar elvisp slickepott provsticka sil två matskedar att lägga smeten i formarna med | 2 ½ dl vetemjöl 2 tsk bakpulver 2 ägg 1 ½ dl strösocker ½ dl mjölk eller mjölkfri dryck ½ dl flytande margarin smaktillsats - välj ett alternativ <ul style="list-style-type: none">• VANILJ = 2 tsk vaniljsocker• CITRON = 2 msk citronjuice• CHOKLAD = 2 tsk vaniljsocker + 2 msk kakao |

Gör så här

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna. |
| | <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete |
| | <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt ugnen på 225 grader över- undervärme. |
| | <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Ställ 12 muffinsformar i muffinsplåten. <p>När du använder en muffinsplåt så jäser muffins bättre på höjden istället för att flyta ut på bredden!</p> |



Lägg i den lilla bunken;

- 2 ½ dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver



vanilj = 2 tsk vaniljsocker choklad =
2 tsk vaniljsocker
+ 2 msk kakao

- Lägg i smaktillsats i din bunke med mjöl, om du valt **VANILJ** eller **CHOKLAD**.



- Blanda om med slickepotten.



- Knäck ägget i glaset.
- Häll över ägget i den stora bunken.
- Gör likadant med ägg nr 2.

Om du knäcker ägg i ett glas behöver du bara kasta just det ägget om ägget skulle vara dåligt, istället för att kasta hela smeten. Det är också lättare att få upp äggskal om det kommer med.



- Lägg i 1 ½ dl strösocker i bunken med äggen.

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vispa ägg och socker vitt och pösigt med en elvisp. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sikta ner mjölet i äggblandningen. <input type="checkbox"/> Använd slickepotten och blanda om så det inte blir klumpar. <p>Sikta betyder hälla igenom en sil.</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vänd ner ½ dl flytande margarin i smeten. <p>Vänd ner betyder att du använder slickepotten och blandar med. Rör från kanten och inåt.</p> |
|  <p>Smaktillsats CITRON = 2 msk citronjuice</p> | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vänd ner ½ dl mjölk med slickepotten <input type="checkbox"/> Har du valt smaktillsats CITRON häller du ner 2 msk citronjuice nu. <input type="checkbox"/> Smeten ska vara slät. (<i>Inte ha klumpar i sig</i>) |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Med hjälp av matskedarna lägger du smeten i muffinsformarna. <p>Du fyller alltid en form max till ¾ annars jäser smeten över formen och ut på plåten!</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grädda mitt i ugnen i ca 10 minuter. <p>Olika ugnar gräddar olika fort. Håll koll på dina muffins. Men öppna inte luckan i onödan. Det kan störa jäsprocessen.</p> |



- Kontrollera med provstickan om muffinsen är klara. Stick mitt i en muffins. Är stickan torr (utan smet) så är de klara.



- Ta bort muffinsen från plåten så att de svalnar. (kallnar)



- Diska och plocka undan efter dig.

Muffins till högtider!



Halloweenspindel

Vit glasyr, chokladströssel, ätbara ögon, lakritssnören till ben



Läskiga ögat

Vit glasyr, godisöga, röd karamellfärg eller röd kristyr



Påskkyckling

Gul glasyr, ätbara ögon, hjärtströssel som näbb



Julren

glasyr med kakao, röd godis till näsa, ätbara ögon, salta kringlor till horn



Glasyr - 1 dl florsocker, 1 tsk vatten, tillsätt mer om det behövs
Blanda med gaffel. Tillsätt färg eller kakao. Räcker till 4 muffins.