



VÄSTEUROPA

Päronmuffins med lingonsmak

Recept för 20 små muffins

Ingredienser

1 skalat och rivet päron
1 dl frysta lingon eller 1 dl lingonsylt
4 dl vetemjöl, gärna fullkorn
2 tsk bakpulver
0.5 tsk salt
4 ägg
1 dl socker
1 dl rapsolja
1 tsk kardemumma

Redskap

Potatisskalare
Rivjärn
2 skålar
Decilitermått
Teskedsmått
Elvisp
Slickepott
Slev
20 små muffinsformar

Gör så här:

Sätt på ugnen på 200 °C.

Sätt ut muffinsformarna på en plåt.

Skala och riv päronet.

Mät upp vetemjöl, bakpulver, salt och kardemumma i en skål och blanda.

Knäck ägg i en ny bunke och häll i socker. Vispa ägg och socker pösigt med elvispen.

Lägg i lingonen och päronet samt rapsolja i äggsmeten.

Häll mjölblandningen i äggsmeten och blanda.

Fördela smeten i muffinsformarna och grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter.