

Special-K muffins

sön, 24/04/2011 - 06:56 ☐ 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://xn--din-rna.se/blogg/special-k-muffins>

Länkar:

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