# 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