

# LARVEN LARS sine BLÅBÆRMUFFINSAR

Til 12 muffinsar treng du:

- 1 egg
- 1 dl sukker
- 50 g smelta margarin
- 1 ½ dl kveitemjøl
- 1 ts bakepulver
- 2 ts vaniljesukker
- ½ dl mjølk
- 1 dl blåbær eller 2 ss blåbærsyltetøy (Du kan også bruke andre bær eller syltetøy)



Start med å setje ovnen på 200 grader.

Fordel 12 muffinsformer på ei plate, så er det klart til å fylle i røra til slutt.

## Slik gjer du det:

- Pisk sukker og egg til eggedosis.
- Ha i dei ingrediensane som er tørre.
- Smelt margarin i ei lita gryte eller i mikrobølgeovnen. Ha i mjølka og tøm alt i bakebollen.
- Rør til røra er jamn og klumpefri, men ikkje lenger enn det.
- Ha i blåbæra eller syltetøyet og rør lett med ein slikkepott eller ei skei.
- Fordel røra i muffinsformene. Dei må ikkje vere meir enn halvfulle.
- Steik på 200 grader midt i ovnen i ca. 12 minutt.

Avkjøl muffinsane på ei rist.

Håpar det smakar!

