LINDA BEN

Múslí muffins



Eldunartími

35 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Múslí muffins sem þú átt eftir að elska.
Einstaklega góðar múslí muffins sem eru rakamiklar og djúsí en einnig með þessu ómótstæðilega krönsí biti. Það mætti lýsa þessum bollakökum sem afkvæmi mjúkra hafraklatta og jógúrt muffins, svo ljúffengar og einstaklega góðar!
Ég notaði Kellogg's crunchi múslíið með súkkulaði sem er svo ljúffengt. Súkkulaðibitarnir gera mikið fyrir kökurnar svo vertu viss um að kaupa súkkulaði útgáfuna af múslíinu en það fæst líka ekki með súkkulaði.

Múslí muffins

- 150 g smjör
- 150 g púðursykur
- 2 egg
- 1 tsk vanilludropar
- 180 g hveiti
- 1 tsk kanill
- 2 tsk lyftiduft
- 250 g Kelloggs Crunchi musli
- 150 ml mjólk

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C.
2. Þeytið smjör og púðursykur saman þar til létt og ljóst, bætið eggjunum út í, eitt í einu, þeytið vel saman. Bætið svo vanilludropunum saman við.
3. Blandið kanil og lyftidufti saman við hveitið og hellið því svo út í blönduna, blandið saman.
4. Hellið mjólkinni út í og blandið saman ásamt múslíinu.
5. Setjið stór pappírs muffinsform í muffins álbakka og fyllið hvert form upp 2/3.
6. Bakið í u.þ.b. 20 mín (tími fer eftir stærð kakanna).

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.