

<b>Blåbærmuffins</b> (15-20 stk.)	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
200 g smør 200 g rørsukker 3 æg 240 g mel 3 tsk. bagepulver 2 tsk. vaniljesukker 50 g hasselnødder 1 dl sødmælk 100 g blåbær	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. <b>Tænd ovnen på 200°</b></li> <li>4. Rør smør og rørsukker sammen i en skål.</li> <li>5. Tilsæt æggene ét ad gangen under omrøring.</li> <li>6. Sigt mel, bagepulver og vaniljesukker i dejen.</li> <li>7. Hak hasselnødderne groft. Kom dem i dejen sammen med mælken.</li> <li>8. Vend blåbærrene i.</li> <li>9. Kom dejen i formene.</li> <li>10. Bag kagerne i ovnen ved 200° i 15-20 min.</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	
Røreskål Håndmikser med piskeris Sigte Målebæger Vægt Muffinsforme	

Birte Kjærs