



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Dessert/kage - anvendt 20. september 2012

Dessert: Blåbær Muffins.



Ingredienser:

200 g sukker, 2 æg, 200 g hvedemel, 1 dl AMA flydende original, 2 tsk. bagepulver, 50 g valnødder, 150 g blåbær, 1½ dl kærnemælk.

Pisk æg og sukker lyst og fyldigt ved høj hastighed. Tilsæt 1 spsk. mel og pisk AMA Flydende Original i. Bland resten af melet med bagepulver.

Hak valnødder og bær groft. Bland dem med melet.

Tilsæt kærnemælk, mel, bær og nødder til dejen og rør kortvarigt.

Smør formene med flydende AMA og fordel dejen.

Bag dem nederst i ovnen ca. 25 minutter ved 180 grader (alm. ovnvarme). Bage-tiden kan variere alt efter, hvor saftige bærrene er.

Kagerne er færdige, når de er lysebrune.

Lad kagerne afkøle lidt. Pynt evt. med lidt glasur lige inden servering. Serveres lune.