



## Lantliga potatismuffins

 Tillagningstid: ca 55 minuter

 Tillagningstid

### Tillagning

1. Stek bacon i panna tills den är krispig.
2. Blanda mjöl, potatismjöl, bakpulver, salt, peppar och riven ost. Blanda potatismos, ägg, vegetabilisk olja och mjölk. Mixa ihop detta med mjölblandningen. Slutligen tillsätt lök, bacon och mejram.
3. Håll den färdiga blandningen i Mönstrade bakformar från Toppits© och grädda i förvärmad ugn på 180° C i ca 30 minuter. Servera muffinsen varma eller kalla.

### Tips

## Ingredienser för 12 portioner

### Ingredienser (12 st muffins)

- › 1 liten kokt potatis (för mosning)
- › nymalen peppar
- › 50 kryddig riven ost
- › 2 bakpulver
- › 1 salt
- › 100 potatismjöl
- › 80 bacontärningar
- › 175 mjöl
- › 350 mjölk
- › 80 rapsolja
- › 50 rostad lök
- › 1/2 mejram, hackad
- › 2 ägg

### Produkter som används



Muffinsformar

### Per Portion

Vi använder cookies för att förbättra funktionaliteten och användbarheten på webbsidan, för marknadsföringsändamål och sortimentsanalyser. Genom att du fortsätter att använda webbplatsen godkänner du att vi använder cookies. Mer detaljer om detta kan du ta reda på genom att klicka på knappen „Mer information“.

[Mer information](#)