



## Muffins med blåbär

 Tillagningstid: ca 55 minuter

 Tillagningstid

### Tillagning

1. Blanda blåbär med två matskedar mjöl. Blanda resterande mjöl med bakpulver. Vispa äggula, socker, vaniljsocker, olja och mjölk. Tillsätt mjölblandningen och blanda.
2. Lägg lite pistagenötterna i Mönstrade bakformar från Toppits© och fyll på med muffinssmeten. Grädda i förvärmad ugn på 180° C tills de är gyllenbruna (ca 15-20 minuter). Låt muffinsen svalna på galler.
3. Blanda florsocker med citronsaft, färga med karamellfärg. Dekorera muffinsen med sockerströsslet, låt torka och servera.

### Tips

## Ingredienser för 15 portioner

### Ingredienser (15 portioner)

- › 100 blåbär
- › 140 mjöl
- › 1 1/2 bakpulver
- › 1 äggula (medelstor)
- › 60 socker
- › 1 vaniljsocker
- › 1 olja
- › 100 standardmjölk
- › 25 hackade pistagenötter
- › 100 florsocker
- › 2 citronsaft
- › röd karamellfärg
- › blå karamellfärg

### 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](#)