



Muffins cupcake, glutenfri

Med to ulike typer krem og sjokoladeglasur på toppen blir dine hjemmelagde muffins til en lekker småkake

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Steg for steg



Slik gjør du

Muffins

- ① Alle ingredienser røres godt sammen
- ② Fordel røren i 24 små muffinsformer
- ③ Stek midt i ovnen ved 180 °C i 12-15 min eller til de er gylne (avhengig av ovn)

Topping

- ④ Pisk alle ingredienser til en lett og luftig krem
- ⑤ Om du vil ha egen farge på kremen tilsetter du og rører inn ønsket farge
- ⑥ Sprøyt krem på muffins (benytt gjerne en sprøytepose som har en stjernetyl i sprøyteåpningen)
- ⑦ Sprøyt tynne striper med smeltet sjokolade over som pynt, eller pynt med revet appelsin- eller limeskall (julienne)

Ingredienser

Muffins

1 pose

Møllerens Muffins, glutenfri



Bruk gjerne den vanlige Møllerens Muffins-blandingen hvis du ikke må spise glutenfritt

100 g mandelmel

4 ss vann

2 stk egg

100 g smør

Topping

200 g kremost (ikke lett)

100 g smør

500 g melis

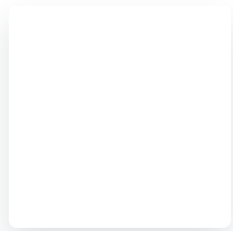
smeltet sjokolade eller skallet av 1 stk. revet appelsin eller lime

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

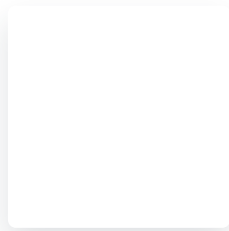


**Møllerens
Muffins,
glutenfri**

Lignende oppskrifter



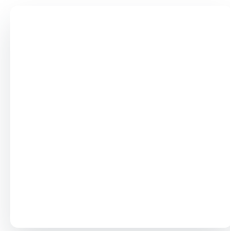
**Blåbærmuffins,
glutenfri**



**Gulrotkake,
glutenfri**

🕒 40 - 60

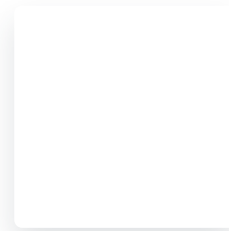
👩 ENKEL



**Mandel
muffins
petit,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



**Muffins,
glutenfri**

🕒 20 - 40

👩 ENKEL