



Appelsin-muffins

Lyst å prøve en annen type muffins? Våre appelsin-muffins er enkle å lage, og smaker kjempegodt

 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene sammen, og elt godt i kjøkkenmaskin eller for hånd
- ② La deigen hvile tildekket i 30 min
- ③ Del deigen i 20 biter som rulles til rundstykker og legges i muffinsformer. Sett muffinsformene på et stekebrett
- ④ La de heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til de har dobbel størrelse
- ⑤ Stek midt i ovnen ved 200 °C i 15-20 min, eller til de er gylne (avhengig av ovn)

Ingredienser

- 1 kg **Møllerens Havrebrød**
- 6 dl appelsinjuice (lunken)
- 1 pk gjær

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Havrebrød