



Grove matmuffins med skinke

Saftige og smakfulle matmuffins er perfekt i matpakken. De gir god energi og holder seg godt i matpakken eller tursekken. Oppskriften gir 12 store muffins, som kan varieres i de uendelige med å tilsette det du liker best

🕒 20 - 40

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Pisk yoghurt, vann, egg og olje lett sammen. Tilsett så de resterende ingrediensene og bland godt
- ② Fordel røren i 12 store muffinsformer, eller 24 små
- ③ Strø revet ost over og stek på 200 °C i 20-25 min eller til de er gylne (avhengig av ovn)

Ingredienser

1 pk

Møllerens Kornbrød



Du kan også bruke Møllerens Grovbrød, Møllerens Havrebrød eller Møllerens Solsikkebrød

200 g yoghurt naturell

2 dl vann

4 egg

1/2 dl olje

20 g bakepulver

200 g skinke, i terninger. Eller annet ønsket fyll
hakket persille, basilikum eller andre urter

Topping

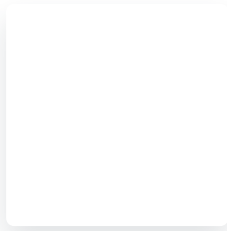
revet ost

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød

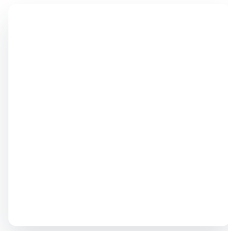
Lignende oppskrifter



Grove pizzasnurrer

🕒 OVER 60

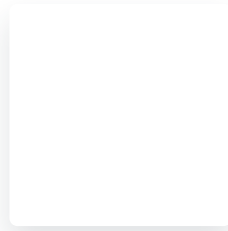
👩 ENKEL



Grove müslibriks

🕒 OVER 60

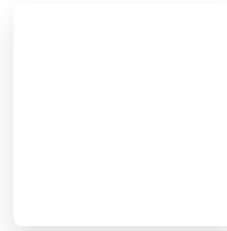
👩 ENKEL



Grove polarbrød

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Grovt langpannebrød

🕒 OVER 60

👩 ENKEL