



Mandel muffins petit, glutenfri

Muffins er en liten kake som gjerne serveres til én person. Vi lager de her mye mindre og får da en nydelig liten munnfull

🕒 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 gygne (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 Pynt med revet appelsin- eller limeskall (julienne)

Ingredienser

Muffins

1 pose

Møllerens Muffins, glutenfri



TIPS

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

100 g mandelmel

4 ss vann

2 stk egg

100 g smør

Topping

200 g kremost (ikke lett)

100 g smør

500 g melis

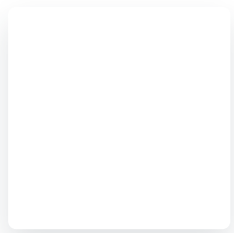
skallet av 1 stk. revet appelsin eller lime. Eller smeltet sjokolade hvis du heller ønsker det

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

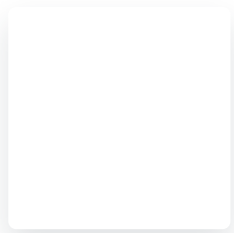


Møllerens
Muffins,
glutenfri

Lignende oppskrifter



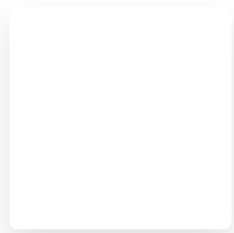
Blåbærmu
ffins,
glutenfri



Muffins
cupcake,
glutenfri

🕒 OVER 60

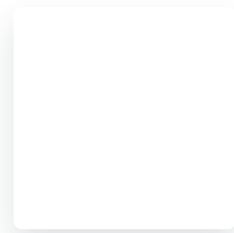
👩 ENKEL



Muffins,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



Vafler,
glutenfri

🕒 UNDER 20

👩 ENKEL