

Frokostmuffins

Ingredienser deig:

4,5 dl hvetemel

0,5 dl havregryn

0,5 ts salt

2,5 ts bakepulver

50 g smør/margarin

2 dl melk

1 egg



Du trenger middels store muffinsformer. Av denne oppskriften skal det bli 6 - 8 muffins.

TIPS: Hvis du ønsker grove matmuffins, bytter du bare ut halvparten av melet med sammalt hvete grov.

Ost- og skinkefyll:

100 g revet ost

¼ boks skinke

¼ rød paprika i små terninger

1 ts oregano

Slik gjør du

1. Sett stekeovnen på 250 °C.
2. Bland mel, havregryn, salt og bakepulver i en bakebolle.
3. Smelt smøret på svak varme, avkjøl litt før du visper inn melk og egg.
4. Skjær skinken og paprikaen i små biter og riv osten. Bland alt inn i røren.
5. Hell melkeblanding i de tørre ingrediensene og rør godt.
6. Fordel røren i muffinsformene. Stek i ca 15 min.