

Hallonmuffins



 75 min.  207 kcal  SteviaSweet Crystal

Gör så här

Använd en muffinsform och bakformar av papper, ger ca 8 stycken

Vispa ägg, SteviaSweet Crystal och smör pösigt. Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt växelvis tillsammans med mjölken. Smeten ska vara så lös att den kan hällas i formarna. Fördela till sist de frysta bären. Bären ska inte färga smeten och inte falla sönder. Klä muffinsformen med pappersformarna och fördela smeten i formarna. Grädda i 20-30 minuter i mitten av ugnen i 200°C tills muffinsen har fått fin färg.

Ingredienser

250 g	hallon (frysta, ska inte tinas)
250 g	vetemjöl
2 tsk	bakpulver
1	ägg
70 g	SteviaSweet Crystal
60 g	mjukt smör
2 1/2 dl	mjök
	Pappersformar (för muffinsformen)

Näringsvärde per portion

207	kcal
865	kJ
6.3	g Protein
25.5	g Kolhydrater
8.6	g Fett