

# Mandarinmuffins



 35 min.  137 kcal  SteviaSweet Crystal

## Gör så här

Värm ugnen till 200 °C.

Tvätta mandarinerna omsorgsfullt. Skär sex tunna skivor från en mandarin som dekoration för muffinsarna. Riv skalet av en mandarin och pressa saften från alla så att du får 1 dl juice.

Smält fett och låt det svalna något. Blanda de torra ingredienserna. Vispa äggen pösiga och tillsätt fett i en tunn stråle. Blanda varsamt i de torra ingredienserna växelvis med mandarinjuicen. Fördela smeten i muffinsformar. Dekorera muffinsarna med halva mandarinskivor och grädda 15 – 20 minuter mitt i ugnen.

Låt muffinsarna svalna något och dekorera med kakaopulver före serveringen.

## Ingredienser för 12 portioner

3	mandariner
100 g	smör
2	ägg
3/4 dl	SteviaSweet Crystal
2 3/4 dl	vetemjöl
1 1/2 tl	bakpulver
1/4 tl	vaniljpulver
	kakaopulver till dekoration

## Näringsvärde per portion

137	kcal
576	kJ
3	g Protein
13	g Kolhydrater
8	g Fett