



## Muffinsien perusohje

Aineet: 150 g margariinia  
2 dl sokeria  
2 munaa  
3 tl vanilliinisokeria  
4 dl vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
1 dl maitoa  
Maustamaan:  
-4 dl marjoja (mustikoita, vadelmia tai viinimarjoja) tai  
-2 dl omenakuutioita ja kanelia tai  
-1 sitruunankuori  
3 rkl sitruunamehua  
-1 1/2 dl rusinoita tai  
1/2 dl kookoshiutaleita  
- 1/2 dl hienonnettuja coctailkirsikoita tai 1/2 dl kaakaojauhetta  
-1 dl rouhittua taloussuklaata tai  
50 g hasselpähkinärouhetta  
-2 banaania soseena tai  
3 dl porkkanaraastetta  
-1/2 dl mantelirouhetta

Valmistus: 1. Vaahdota rasva ja sokeri. Vatkaa munat yksitellen joukkoon.  
Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan. Sekoita maito ja valitsemasi makuaine taikinaan esim. marjat. Jaa taikina 25 paperiseen muffinivuokaan (täytä vuoat noin puolilleen).  
2. Nosta täytetyt vuoat pellin päälle ja paista niitä 225 asteessa noin 15 minuuttia. Voit halutessasi koristella muffinit tosusokeri-vesi kuoruttelella tai pursottaa tuorejuustoa ruusukkeiksi muffinien päälle.