



Muffinssit

Aineet: 2 tuoretta greippiä
4 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
80 g vaahterasiirappia
125 g ranskankermaa
1 iso kananmuna
2 dl tomusokeria

Valmistus: Sekoita keskenään jauhot ja leivinjauhe. Poista greipeistä kalvot ja leikkaa sitten pieniksi palasiksi. Jätä muutama pala koristeluun. Sekoita hedelmäliha, vaahterasiirappi, ranskankerma ja kananmuna keskenään ja lisää jauhoihin sekoittaen.

Jaa taikina pieniin muffinssivuokiin siten, että täytät kustakin vuoasta kaksi kolmasosaa. Paista 200-asteisessa uunissa, kunnes muffinssit ovat väriltään kullankeltaisia. Anna niiden jäähtyä rutilällä.

Siivilöi tomusokeri ja lisää sokeriin hieman vettä tai ruokalusikallisen verran greipistä puristettua mehua.

Kuorruta leivonnaiset seoksella ja koristele greipinpalasilla.

Tarjoile kermavaahdon tai appelsiineista ja greipeistä, kiiveistä, omenista ja saksanpähkinärouheesta tehdyn hedelmäsalaatin kera. Jos haluat kokeilla eri makuvaihtoehtoja, sivele muffinssin päälle juoksevaa hunajaa tai appelsiinilikööriä.