



Hunaja-maissimuffinssit

Aineet: 1,7 dl maustamatonta jogurtia
0,7 dl sulaa voita tai margariinia
1,3 dl hunajaa
2 munaa
1,8 dl vehnäjauhoja
1,5 dl grahamvehnäjauhoja
1,8 dl maissijauhoja
2,5 tl leivinjauhetta
1/2 tl suolaa
1/2 tl leivinsoodaa

Valmistus: Käännä uuni lämpiämään 180-asteeseen. Sekoita vatkaamalla jogurtti, voi-/margariinisula, hunaja ja kananmunat. Sekoita toiseen, isompaan kulhoon jauhot, leivinjauhe, suola ja sooda. Lisää joukkoon hunajaseos. Sekoita maltillisesti eli niin, että jauhot kostuvat. Älä vaivaa. Voitele muffinssivuoat ja annostele taikina niihin ruokalusikalla. 180-200-asteisessa uunissa muffinssit valmistuvat 20-25 minuutissa. Pistokoevinkki: Muffinssit ovat kypsiä, kun hammastikkuun ei tartu enää taikinaa.

www.superkokki.com