

Grove blåbærmuffins! (Hæ? Er det morsdag?)

Folkens, det er visst morsdag på søndag. Hæ, tenker jeg da. Jeg synes jammen meg ikke det er annet enn mors dager hele året. *Mamma! Jeg er tørst!* *Mamma, hvorfor må alle mennesker dø?* *Jeg vil ikke legge meg.* *Jeg vil ikke stå opp.* *Mamma er dum.* *Kan du hjelpe meg, mamma?* *Jeg vil ikke at du skal gå!* Derfor synes jeg IKKE at det skal være morsdag på søndag. Det kan være min dag! Og på min dag vil jeg drikke kaffe i sengen og spise lune, litt grove blåbærmuffins med hvit sjokolade som smelter på tungen.

Ha en fin DEG-dag på søndag, alle mødre! <3

(PS. Denne oppskriften egner seg overraskende nok til alle som ikke er mødre også;)



Grove blåbærmuffins:

(12 stk)

100 gram hvetemel

100 gram sammalt hvete fin

2 ts bakepulver

0,5 ts natron

0,5 ts salt

90 gram havregryn pluss litt ekstra til pynt

60 gram brunt sukker

ca150 gram ferske eller frosne blåbær avhengig

3 dl rømme

2 egg

6 ss solsikkeolje

6 ss flytende honning

60 gram hvit sjokolade, hakket (kan sløyfes)

Sett ovnen på 180 grader. Bland alt det tørre (mel, havregryn,

sukker, bakepulver, natron, salt) i en bolle. Knekk eggene i en annen bolle og visp de raskt sammen. Ha i rømme, honning og olje og bland det inn. Hell rømmeblanding over i melblanding og rør forsiktig sammen med en slikkepott. Vend varsomt inn sjokolade og blåbær. Ha muffinsformer (papir) i et muffinsbrett og fordel røren i formene med en spiseskje. Strø over litt havregryn. Stek i 20 minutter, midt i ovnen. Avkjøl på rist.



Denne oppskriften fikk jeg av min skjønne kollega, Tove. Tusen takk!