

Nydelige tekaker med blåbær



Jeg kan like gjerne innrømme det med en gang. Disse blåbærene har jeg ikke plukket selv. Jeg har kjøpt dem. Så hvis du så dette innlegget og gruet deg til å lese om en vellykket blåbærtur, så kan du senke skuldrene. (Og hvis du HAR plukket blåbær, så tommel opp for deg din heldiggris!). Jeg er nemlig ganske sjelden vellykket og innimellom direkte mislykket, så har vi det ute av verden. Det som overhode ikke ble mislykket var disse saftige tekakene proppfulle av blåbær. De ser ut som muffins, men har konsistens som en deilig formkake. De smaker søtt og balanseres perfekt av syrlige blåbær. Og vet du hva? De passer for alle, vellykket eller ikke. ☐



Ideen til disse småkakene fant jeg hos denne vakre bloggen, [Ny gul duk på bordet](#), som kusinen min skriver. Jeg anbefaler deg å ta en titt!

Du trenger:

(12 stk)

165 g smør, smeltet og avkjølt

2 egg

2 dl sukker

3,75 dl hvetemel

1,5 ts vaniljesukker

1,5 ts bakepulver

2 dl (frosne) blåbær, hvis de er ferske blandes de lettere i røren og setter farge, men smaker like godt

Sett ovnen på 225 grader. Ha 12 papirformer i et muffinsbrett. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker i en bolle. I en annen bolle, pisk egg og sukker til luftig eggedosis og rør raskt inn det avkjølte smøret. Vend så melblandingen inn i eggedosisen, ikke rør mer enn nødvendig for at alt skal blandes. Vend til slutt inn blåbær. Fordel røren i papirformene og stek midt i ovnen i 12-14 minutter. Kakene er ferdige når de er gyldne på toppen.

Kos deg! ☐

