

**Lune muffins med bringebær og
hvit sjokolade**



Hvilken dag det er i dag? Det er en være inne så mye du orker dag! En øsende regnværsdag, se på dårlig TV-serie dag og være takknemlig for alt og ingenting dag. En brette alle klærne dag, drikke for mye kaffe dag og tenne alle stearinlys dag. En høre på jazz dag, gå rundt i pysj dag og kose med baby dag. Og bake muffins dag! Og smake mye på røren dag! Og spise dem fortsatt varme dag! Og spise altfor mange muffins dag! Og absolutt ikke angre dag. Det er en slik dag.

Hvis du lurte. ☐

Du trenger:

(ca 20 stk)

125 g mykt smør

125 g sukker

3 egg

2,5 dl melk

300 g siktet hvetemel

2 ts bakepulver

75 g hvit sjokolade, finhakket

frosne bringebær, ca 3 til hver muffins (ca 200-300 g)

perlesukker (kan sløyfes)

Sett ovnen på 200 grader.

Ha papirformer i muffinsbrett.

Pisk smør og sukker hvitt og pisk så inn ett og ett egg.

Bland mel og bakepulver og tilsett mel og melk vekselvis i små mengder. Rør/pisk mellom hver gang du tilsetter melk eller mel. Begynn og avslutt med mel.

Vend tilslutt inn sjokoladen.

Fordel røren i formene, ca 3/4 dels fulle. Dytt omtrent tre bringebær i hver form og strø over perlesukker. Stek midt i ovnen i 15 minutter. Løft forsiktig de ferdig stekte muffinsene ut av brettet og la avkjøle (hvis du klarer) på rist. KOS DEG.

