

# 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 rømmeblandingen over i melblandingen 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 skjønnne kollega, Tove. Tusen  
takk!