

Mantelimuffinit

Mantelimuffinit resepti.

noin 12 - 16 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 175 g voita
- 3 kpl kananmunaa
- 2,5 dl sokeria
- 1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
- 3 dl vehnä jauhoja
- 50 g Dr. Oetker Mantelirouhetta
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Koristeluun:

- Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorrutetta tai vaaleanpunaista
- Dr. Oetker koristerakeita

- 1** Sulata rasva ja anna sen jäähtyä. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita vehnä jauhot, mantelirouhe, leivin jauhe ja vaniljasokeri keskenään. Lisää jauhoseos, Sitruuna-aromi ja sulatettu rasva vaahtoon vuorotellen ja kevyesti sekoittaen.
- 2** Pane paperivuoat muffini- tai uunipellille ja täytä ne taikinalla, jätä neljäsosa vuoasta kohoamisvaraa. **Paista 200 asteessa uunin keskiosassa noin 10 minuuttia.** Koristele jäähtyneet muffinit haluamasi värisellä sokerikuorrutteella ja koristerakeilla.