

Mustikka-suklaamuffinit

Helpot mustikkamuffinit sopivat aamupalapöytään tai brunssille! Nämä suklaiset aamupalamuffinit päällystetään rapealla Vitalis myslillä.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 45 Min.



Ainekset::

Muffinit:

- 4 dl vehnä jauhoja
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 2 dl fariinisokeria
- 5 dl Dr. Oetker Vitalis Crunchy Double Chocolate myslää
- 3 dl maustamatonta jogurttia
- 1 dl öljyä
- 2 dl mustikoita

- 1 Kuumenna uuni 200 °C:seen.
- 2 Sekoita vehnä jauho, leivinjauhe, fariinisokeri ja 3 dl myslää yhteen. Lisää jogurtti ja öljy. Kääntelee viimeisenä joukkoon mustikat. Älä sekoita liikaa, ettei taikinaan muodostu sitkoa.
- 3 Lusikoi taikina muffinipellille asetettuihin paperivuokiin. Ripottele päälle loput myslistä. Paista muffineita 20-30 minuuttia.