

# Blåbærmuffins

---

Ingredienser – til 12 personer

100 gram smør (helst øko)

1 stk æg (helst øko)

300 gram hvedemel

1 teske bagepulver

2½ deciliter mælk

100 sukker rørsukker

100 gram blåbær, helst friske men frosne kan bruges

Smelt smørret forsigtigt og bland det sammen med æg og mælk.

Bland mel og bagepulver sammen med sukkeret og blåbærrene. Vend det hele sammen og fordel det i 12 muffinforme.

Bag muffin'erne i en forvarmet ovn ved 200 grader i cirka 25 minutter eller til de er gyldenbrune.

Kom eventuelt glasur på, men de er ligeså gode uden.

Spis dem sammen med ungerne efter en kold gåtur i forårsvejret.

## TIP

Hvis det skal være rigtig godt, så kom 100 gram god hakket chokolade i dejen.

Se mere på  
vores hjemmeside  
[boncat.dk](http://boncat.dk) eller ring  
på 44 847 847