



**Blåbærmuffins med hvid chokolade**

Blåbærrene gør disse muffins dejlig saftige. Lækre på weekendmorgenbordet eller som en del af en god brunch.



Bedøm opskrift



60+ min



Jul – Sep



Vegetar

## Ingredienser

12 stk.

125 g blødt smør

150 g sukker

2 tsk vaniljesukker

2 æg

2 spsk citronsaft

1 dl mælk

250 g hvedemel

1 dl havregryn

1 tsk bagepulver

150 g blåbær

75 g hakket hvid chokolade

### Pynt

2 spsk havregryn

3 spsk mandelflager

2 spsk sukker

*Opskrift og styling: Bente Nissen Lundsgaard, Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 175 grader.
- 2 Pisk smør, sukker og vaniljesukker sammen. Pisk et æg i ad gangen.
- 3 Rør citronsaft, mælk, hvedemel, havregryn og bagepulver i.
- 4 Kom blåbærrene i en si og skyl dem. Afdryp dem i sien. Vend blåbær og chokolade i dejen.
- 5 Kom dejen i 12-14 store faste hvide papirmuffinsforme. Drys havregryn, mandelflager og sukker på toppen.
- 6 Bag dine blåbærmuffins ca. 30 minutter på midterste ovnribbe til de er gyldne og gennembagte.



## Tip

Du kan sagtens fryse de færdige blåbærmuffins i en frysepose. De kan holde sig ca. 3 måneder ved -18 grader.

