

# Saffransmuffins med granatäpple

12 st

## Ingredienser:

50g smör  
1/2 dl rapsolja  
1 paket saffran  
2 ägg  
1 1/2 dl strösocker  
2 dl mjölk  
4 1/2 dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
2 tsk bakpulver  
1 krm salt  
400 g grekisk yoghurt  
2 msk florsocker  
2 st granatäpple

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret tillsammans med olja och saffran. Vispa ägg och socker vitt och fluffigt. Rör i smält fett och mjölk. Blanda mjöl, vaniljsocker, bakpulver och salt. Blanda in i äggsmeten.

Ställ ut muffinsformar i en muffinsplåt. Fyll formarna med smeten. Baka mitt i ugnen ca 12 minuter. Låt svalna.

Blanda yoghurt och florsocker. Ställ i kyl och bre på muffinsen före servering. Dela och kärna ur granatäpplena. Toppa muffinsen med kärnorna vid servering.



# Saffransmuffins med granatäpple

12 st

## Ingredienser:

50g smör  
1/2 dl rapsolja  
1 paket saffran  
2 ägg  
1 1/2 dl strösocker  
2 dl mjölk  
4 1/2 dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
2 tsk bakpulver  
1 krm salt  
400 g grekisk yoghurt  
2 msk florsocker  
2 st granatäpple

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret tillsammans med olja och saffran. Vispa ägg och socker vitt och fluffigt. Rör i smält fett och mjölk. Blanda mjöl, vaniljsocker, bakpulver och salt. Blanda in i äggsmeten.

Ställ ut muffinsformar i en muffinsplåt. Fyll formarna med smeten. Baka mitt i ugnen ca 12 minuter. Låt svalna.

Blanda yoghurt och florsocker. Ställ i kyl och bre på muffinsen före servering. Dela och kärna ur granatäpplena. Toppa muffinsen med kärnorna vid servering.



# Saffransmuffins med granatäpple

12 st

## Ingredienser:

50g smör  
1/2 dl rapsolja  
1 paket saffran  
2 ägg  
1 1/2 dl strösocker  
2 dl mjölk  
4 1/2 dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
2 tsk bakpulver  
1 krm salt  
400 g grekisk yoghurt  
2 msk florsocker  
2 st granatäpple

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret tillsammans med olja och saffran. Vispa ägg och socker vitt och fluffigt. Rör i smält fett och mjölk. Blanda mjöl, vaniljsocker, bakpulver och salt. Blanda in i äggsmeten.

Ställ ut muffinsformar i en muffinsplåt. Fyll formarna med smeten. Baka mitt i ugnen ca 12 minuter. Låt svalna.

Blanda yoghurt och florsocker. Ställ i kyl och bre på muffinsen före servering. Dela och kärna ur granatäpplena. Toppa muffinsen med kärnorna vid servering.



# Saffransmuffins med granatäpple

12 st

## Ingredienser:

50g smör  
1/2 dl rapsolja  
1 paket saffran  
2 ägg  
1 1/2 dl strösocker  
2 dl mjölk  
4 1/2 dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
2 tsk bakpulver  
1 krm salt  
400 g grekisk yoghurt  
2 msk florsocker  
2 st granatäpple

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret tillsammans med olja och saffran. Vispa ägg och socker vitt och fluffigt. Rör i smält fett och mjölk. Blanda mjöl, vaniljsocker, bakpulver och salt. Blanda in i äggsmeten.

Ställ ut muffinsformar i en muffinsplåt. Fyll formarna med smeten. Baka mitt i ugnen ca 12 minuter. Låt svalna.

Blanda yoghurt och florsocker. Ställ i kyl och bre på muffinsen före servering. Dela och kärna ur granatäpplena. Toppa muffinsen med kärnorna vid servering.

