

Pumpamuffins

ca 22st

Ingredienser:

5 dl mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk salt
1 tsk mald kanel
1 tsk mald ingefära
1/4 tsk mald muskot
2,5 dl brunt farinsocker
2,5 dl strösocker
120g smör,
rumstempererat
1,2 dl olja
4 stora ägg
1,5kg hokkaido pumpa
med skal

Gör så här:

Sätt ugnen på 180 grader. Skala och kärna ur pumpan. Tärna pumpan grovt och koka tills den känns mjuk (ca 10 min). Häll av vattnet och mixa till puré. Placera ut muffinsformar på en plåt.

Blanda alla torra ingredienser i en skål, ställ åt sidan. Blanda sedan farinsocker, strösocker, smör, olja och ägg. Vänd ner de torra ingredienser och rör till en slät smet. Rör ner pumpapurén. Fördela sedan i muffinsformarna, fyll ca 2/3 av formen. Grädda i ugn ca 20-25min. För att se om muffinsen är klar provstick med en potatissticka, är den torr är muffinsen klar.

Låt svalna på ett bakgaller.



Pumpamuffins

ca 22st

Ingredienser:

5 dl mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk salt
1 tsk mald kanel
1 tsk mald ingefära
1/4 tsk mald muskot
2,5 dl brunt farinsocker
2,5 dl strösocker
120g smör,
rumstempererat
1,2 dl olja
4 stora ägg
1,5kg hokkaido pumpa
med skal

Gör så här:

Sätt ugnen på 180 grader. Skala och kärna ur pumpan. Tärna pumpan grovt och koka tills den känns mjuk (ca 10 min). Häll av vattnet och mixa till puré. Placera ut muffinsformar på en plåt.

Blanda alla torra ingredienser i en skål, ställ åt sidan. Blanda sedan farinsocker, strösocker, smör, olja och ägg. Vänd ner de torra ingredienser och rör till en slät smet. Rör ner pumpapurén. Fördela sedan i muffinsformarna, fyll ca 2/3 av formen. Grädda i ugn ca 20-25min. För att se om muffinsen är klar provstick med en potatissticka, är den torr är muffinsen klar.

Låt svalna på ett bakgaller.



Pumpamuffins

ca 22st

Ingredienser:

5 dl mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk salt
1 tsk mald kanel
1 tsk mald ingefära
1/4 tsk mald muskot
2,5 dl brunt farinsocker
2,5 dl strösocker
120g smör,
rumstempererat
1,2 dl olja
4 stora ägg
1,5kg hokkaido pumpa
med skal

Gör så här:

Sätt ugnen på 180 grader. Skala och kärna ur pumpan. Tärna pumpan grovt och koka tills den känns mjuk (ca 10 min). Häll av vattnet och mixa till puré. Placera ut muffinsformar på en plåt.

Blanda alla torra ingredienser i en skål, ställ åt sidan. Blanda sedan farinsocker, strösocker, smör, olja och ägg. Vänd ner de torra ingredienser och rör till en slät smet. Rör ner pumpapurén. Fördela sedan i muffinsformarna, fyll ca 2/3 av formen. Grädda i ugn ca 20-25min. För att se om muffinsen är klar provstick med en potatissticka, är den torr är muffinsen klar.

Låt svalna på ett bakgaller.



Pumpamuffins

ca 22st

Ingredienser:

5 dl mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk salt
1 tsk mald kanel
1 tsk mald ingefära
1/4 tsk mald muskot
2,5 dl brunt farinsocker
2,5 dl strösocker
120g smör,
rumstempererat
1,2 dl olja
4 stora ägg
1,5kg hokkaido pumpa
med skal

Gör så här:

Sätt ugnen på 180 grader. Skala och kärna ur pumpan. Tärna pumpan grovt och koka tills den känns mjuk (ca 10 min). Häll av vattnet och mixa till puré. Placera ut muffinsformar på en plåt.

Blanda alla torra ingredienser i en skål, ställ åt sidan. Blanda sedan farinsocker, strösocker, smör, olja och ägg. Vänd ner de torra ingredienser och rör till en slät smet. Rör ner pumpapurén. Fördela sedan i muffinsformarna, fyll ca 2/3 av formen. Grädda i ugn ca 20-25min. För att se om muffinsen är klar provstick med en potatissticka, är den torr är muffinsen klar.

Låt svalna på ett bakgaller.

