

pumpamuffins!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Pumpamuffins

22 st.

Ingredienser:

5 dl mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 tsk salt
1 tsk kanel mald
1 tsk ingefära mald
0,4 tsk muskot mald
2,5 dl farinsocker brunt
2,5 dl strösocker
120 gram smör
rumstempererat
1,2 dl olja
4 st ägg
1,5 kg pumpa hokkaido,
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, förutom sockret, i en skål. Ställ åt sidan. Blanda sedan farinsocker, strösocker, smör, olja och ägg. Vänd ner de torra ingredienserna 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.