



MEHEVÄT MUFFINSSIT

NÄITÄ TARVITSET:

5 dl vehnä jauhoja

2 tl leivinjauhetta

$\frac{1}{2}$ tl leivinsoodaa

$\frac{1}{2}$ tl suolaa

1,2 dl sokeria

[1 dl SAM-vuoristohunajaa Alpeilta](#)

1 dl neitsyt oliiviöljyä

1 dl kefiiriä tai piimää huoneenlämpöisenä

2 isoa kananmunaa

2 sitruunan raastettu kuori

3 rkl puristettua sitruunamehua

1 dl tomusokeria

1-2 rkl puristettua sitruunamehua

VALMISTUS:

1. Sekoita isossa kulhossa keskenään jauhot, leivinjauhe, sooda ja suola. Yhdistä toisessa kulhossa hunaja, sokeri, oliiviöljy, kefiiri, munat, sitruunankuori ja mehu ja sekoita hyvin.

2. Sekoita nesteseos kuiviin aineisiin lastalla tai isolla lusikalla nopeasti käänellen – älä sekoita liikaa!
3. Täytä muffinivuoat taikinalla melko täyteen.
4. Paista 180C-asteisessa uunissa 17-20 minuuttia. Vilkaise uuniin 17 minuutin kohdalla, sillä hunaja on herkkää tummumaan. Kun tikku tulee kuivana ulos muffinsit ovat valmiita.
5. Tee kuorute sekoittamalla ainekset keskenään ja levitä se pullasudilla vielä lämpimien muffinsien pintaan. Se imeytyy hiukan ja kuivahtaa muffinien pinnalle, kun ne jäähtyvät.