



# Muffins

6 st stora muffins

## Ingredienser

2 ägg  
2 dl strösocker  
2,75 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
50 gram smör  
1 dl mjölk  
1 msk vaniljsocker

*För chokladmuffins*  
2 msk kakao

*För citronmuffins*  
Skölj citronen och riv av det yttersta skalet på 1 citron

*Frosting*  
2 dl Philadelphia ost  
1 dl florsocker  
Val av smak eller färg

## Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader, med över- och undervärme.
2. Vispa ägg och socker så det blir som ett vitt skum.
3. Blanda vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker och den smaksättning du valt (kakao eller det rivna citronskalet).
4. Rör ner mjölblandningen i ägg- och sockersmeten.
5. Smält smöret i en liten kastrull och håll i mjölken när smöret smält.
6. Häll i smör- och mjölkblandningen i den smeten och blanda om ordentligt till en jämn smet.
7. Ta 6 stora muffinsformar och fyll dem till hälften med smet.  
Använd gärna en slickepott.
8. Grädda muffinsen i ca 10 minuter.
9. Medan du väntar rör ihop ingredienserna till frosting och fyll en sprits.
10. Låt muffinsen svalna på bakgaller.
11. Spritsa frosting på muffinsen när de har svalnat (om man gör det när muffinsarna är varma smälter frosting).