

Skole:	Trinn:	Elevnummer	Vann:	Det første
		11		et]

Santiskalderlage muffins

Dutrenger

En bake bade

En Visp

Noen muffins former

Ingredienser

2 egg

$\frac{3}{4}$ dl sukker

1 dl hvetemel

$\frac{1}{4}$ ts bakepulver

og litrynt.

Slik gjør du

Først tar du 2 egg å knuser
i bolen. Så tar du en $\frac{3}{4}$ dl sukker.
Så tar du en visp og rører.
også tar du 1 dl hvetemel og
rører rundt. Så tar du $\frac{1}{4}$ ts
bakepulver i bolen. så tar du og rører
desammen i bolen. Så koker du
korta i muffins formene. så når
du er ferdig så setter du dem inn på
220 grader. Så tar du dem steker
i 10 min. Så eter på kan
du pynte om du vil. Du må lage
melis så de sitter i muffinene.
Du kan bruke strøse/nanstrø/
sokolade biter og perler.

