



Blåbärsmuffins med icing

Ingredienser 12 stycken

150 g rumstempererat smör
2 dl ljus sirap
1 msk vaniljsocker
3 st ägg
5 dl vetemjöl
1 msk bakpulver
2 dl djupfrysta eller färska blåbär

Icing:

250 g philadelphiaost
0,5 st skalet av citron
3 msk florsocker
violer, penséer eller blåbär, till dekoration

Tillagning

1. Sätt ugnen på 200 grader. Rör smör, sirap och vaniljsocker smidigt med en elvisp. Tillsätt äggen, ett i taget under vispning.

2. Blanda mjöl och bakpulver väl i en annan bunke. Blanda ner mjölblandningen växelvis med blåbären i äggsmeten med hjälp av en slev, vispa inte. Fördela smeten i cirka 12 muffinsformar. Grädda i 20 minuter.

Icing:

1. Vispa alla ingredienser till en jämn smet med elvisp. Splitsa eller bred på icingen och dekorera med en blomma eller färska blåbär