

Två favoriter i en!

PANNKAKS MUFFINS

Perfekta till mellis, utflykt eller en mysig stund hemma. De här pannkaksmuffinsen är enkla att göra, smidiga att ta med och uppskattade av både stora och små.

Ät dem som de är eller servera med favorittillbehör. Vi gillar dem extra mycket med äppelskivor, lite KESO® Cottage cheese och rårörda lingon. Och såklart – ett gott glas mjölk till.

TIPS! Gör måltiden komplett med grönsaksstavar.

12ST

1 Sätt ugnen på 250° eller 225° varmluft.

Knäck äggen i en bunke.

2 Tillsätt mjöl, hälften av mjölken och salt. Vispa slätt. Vispa i resten av mjölken och låt vila 15 min.

3 Smörj en muffinsplåt med smör. Häll i smeten.

4 Grädda mitt i ugnen 15–20 min till fin färg.

5 Servera med tillbehör.

3 ägg

3 dl siktat dinkelmjöl

5 dl Arla Ko® Standardmjölk

½ tsk salt

30 g Arla® Svenskt Smör, rumstempererat

TILL SERVERING:

2 dl rårörda lingon

500 g KESO® Cottage cheese

2 äpplen

malen kanel

