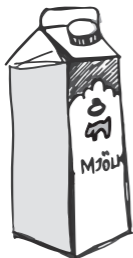




Hur blir egentligen en platt smet till fluffiga muffins?

Jo, när bakpulver blandas med smeten och värms i ugnen sker en **kemisk reaktion** som bildar **kolsyra**. Kolsyran gör **luftbubblor** i smeten som ser till att muffinsarna **jäser!**



50 g Arla® Svenskt Smör, smält  
3 ägg  
2 dl strösocker  
1 dl Arla® mjölk  
4 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver

1. Sätt ugnen på 225°. Sätt ut pappersformar på en plåt eller smörj en muffinsplåt.
2. Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt mjölk och smält smör.
3. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner det i smeten.
4. Klicka ut smeten i formarna. Grädda mitt i ugnen ca 12-20 min beroende på muffinsstorlek.

### PLOCKA BÄR...

... och smaksätt dina muffins med! Rör ner ca 4 dl bär, t ex hallon eller blåbär, i smeten.

