

MANDELMUFFINS

8-10 st ganska små, inga amerikanska jättemuffins

Ingredienser:

50 g teffmjöl

100 g mandelmjöl

7,5 g bakpulver (= 2 strukna tsk)

1 tsk vaniljsocker eller 1/2 tsk äkta vaniljpulver - kan uteslutas

2 st ägg

60 g kokossocker

100 g smält smör (eller ghee)

1 tsk grovmalen kardemumma eller citronskal eller frysta blåbär

Gör så här:

Smält smöret i en kastrull.

Väg upp alla torra ingredienser utom sockret i en bunke och blanda.

Vispa ihop ägg och socker.

Häll i det svalnade smöret i äggen, blanda ner de torra ingredienserna och rör ihop till en jämn smet.

Fördela smeten i pappersformar fyllda drygt till hälften.

Grädda i 180-190 grader cirka 15-18 min.