

Muffins med ananassalvia

Ingredienser:

(ca 15 muffins)

50g smör eller marg.

2 ägg

2 dl socker

3 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1dl kaffebrädde

1 burk krossad ananas (225g)

Glasyr:

1 1/2 dl florsocker

3 tsk ananasspad

8-9 färska ananassalviablåd



Sätt ugnen på 200 gr. Smörj och bröa muffinsformar eller pappersmuffinsformar.

Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker vitt och poröst.

Blanda vetemjöl med bakpulver och sikta ner i äggsmeten varvat med kaffebrädden. Tillsätt det smälta, avsvalnade matfettet och det avrunna ananaskrosset. Rör försiktigt smeten slät.

Fyll formarna till $\frac{3}{4}$ med smet och grädda i 15 min.

Tag muffinsen ur formarna. Blanda florsocker, ananasspad och hackade ananassalviablåd till en slät glasyr och bred över muffinsen.

Ät och njut!

