

Mus-tik-ka-muf-fins-sit (n. 12-15 kpl)

Ai-nek-set:

3 dl veh-nä-jau-ho-ja

1 tl lei-vin-jau-het-ta

2 tl va-nil-ja-so-ke-ri-a

2 dl so-ke-ri-a

1 dl ker-ma-vii-li-ä

1 dl juok-se-vaa mar-ga-rii-ni-a

2 ka-nan-mu-naa

mus-ti-koi-ta 2 de-si-lit-raa

Val-mis-tus-oh-je:

1. Mit-taa 3 de-si-lit-raa veh-nä-jau-ho-ja ja kaa-da jau-hot kul-hoon.
2. Mi-ttaa 1 tee-lu-si-kal-li-nen lei-vin-jau-het-ta ja li-sää se sa-maan kul-hoon.
3. Mit-taa 2 tee-lu-si-kal-lis-ta va-nil-ja-so-ke-ri-a ja li-sää se sa-maan kul-hoon.
4. Se-koi-ta kul-hos-sa o-le-vat ai-nek-set hy-vin se-kai-sin.
5. Mit-taa 2 de-si-lit-raa so-ke-ri-a ja li-sää se-kin sa-maan kul-hoon.
6. Se-koi-ta taas kul-hos-sa o-le-vat ai-neet hy-vin se-kai-sin.
7. Mit-taa 1 de-si-lit-ra ker-ma-vii-li-ä ja kaa-da se kul-hoon.
8. Mit-taa 1 de-si-lit-ra mar-ga-rii-ni-a ja kaa-da se kul-hoon.
9. Ri-ko sy-väl-le lau-ta-sel-le 2 mu-naa. Kaa-da mu-nat lau-ta-sel-ta kul-hoon.
10. Se-koi-ta kul-hon ai-nek-set hy-vin se-kai-sin.
11. Li-sää tai-ki-na-kul-hoon mus-ti-koi-ta 2 de-si-lit-raa ja se-koi-ta taas hy-vin.
12. Lai-ta ruo-ka-lu-si-kal-la tai-ki-naa muf-fins-si-vuo-kaan. Noin 2 ruo-ka-lu-si-kal-lis-ta tai-ki-naa mah-tuu yh-teen pa-pe-ri-seen vuo-kaan.
13. Lai-ta muf-fins-si-vuo-at pel-lil-le.
14. Lai-ta pel-ti uu-niin. Uu-nin läm-pö-ti-la on 225 as-tet-ta. Pais-ta n. 15-20 mi-nuut-ti-a.

14. O-ta kyp-sät muf-fins-sit uu-nis-ta u-los.

15. Vie as-ti-at tis-ki-pöy-däl-le.

16. Pyy-hi työs-ken-te-ly-pöy-tä.

17. Tis-kaa as-ti-at, joi-ta käy-tit.

Ps. Tästä ohjeesta voi myös tehdä piirakkaversion. Kaksinkertaisesta ohjeesta tulee uunipellillinen piirakkaa. Reseptin laatinut Marja-opettaja kertoi, että tämä ohje taipuu myös suolaisten muffinssien ohjeeksi. Jätä sokeri pois (pari teelusikallista voit laittaa) ja lisää tilalle pieni määrä esim. 1-2 tl suolaa ja esim. halutessasi yrttejä ym. Lisää täytteeksi esim. poronkäristystä, kinkkusuikaleita, sieniä..