



GROVE GRESSKARMUFFINS

6A, NØKLEBY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

MELISGLASUR

1 ss vann
100 gr melis

GRESSKARMUFFINS

200 gr gresskar
2 stk. egg
2 dl smeltet smør
1 ts malt ingefær
1 ts kardemomme
1 ts kanel
0.5 ts vaniljesukker
0.5 ts bakepulver
80 gr. grovt sammalt mel
80 gr. fint hvetemel
50 gr. sukker

SLIK GJØR DU:

1. Visp egg og sukker til eggedosis.
2. Sikt sammen det tørre og vend det inn i eggedosisen.
3. Rens gresskar og del det i grove biter.
4. Kok gresskaret i en kjøle med vann til bitene blir mørre.
5. Rør inn smeltet smør og gresskar i røren.
6. Ha røra i muffinsformer.
7. Stek muffinsene midt i ovnen på ca. 200 grader i 20 minutter.
8. Avkjøl på rist.
9. Bland melis med vann, og ha over muffinsene.