

Muffins



240 g bruismeel
3 ml Sout
15 ml bakpoeier
15 ml suiker(vir soetes)
1eier
225 ml melk
50 ml gesmelte botter of olie

Sif meel, sout en bakpoeier

Voeg suiker by

Klits eier en melk en voeg gesmelte botter by

Voeg by meelmengsel

Moenie oormeng nie

Gooi in gesmeerde muffinpanne en bak op middel rak by 220 grade Celsius vir 15-20 minute

Piesangmuffins – voeg 2 ryp fyngedrukte piesangs by. Ek het al gevriesde blueberries of raspberries ook bygesit. So koppie vol

Savoury

Sit gaar bacon of ham, handvol kaas, chives, gevriesde mielies of wat jy in die huis het. Laat suiker uit.

Ek gebruik buttermilk as ek het en sit dan nie botter by nie. Klits net die eier en buttermilk saam. Ek gooi sommer die vet van die bacon dan in.