



Saffran- & citronmuffins med vit choklad

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **10**



Sött och syrligt på samma gång. Byt ut lussebullen och prova saffransmuffins till adventsfikan!



INGREDIENSER

100 gram smält smör
2 styck ägg
2 deciliter socker
3 deciliter vetemjöl
2 teskedar vaniljsocker
2 teskedar bakpulver
0.5 paket saffran
1 dl mjölk
1 styck citron
100 gram vit choklad

Garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Smält smöret och låt svalna. Riv skalet och pressa ut saften från en citron. Vispa ägg och socker fluffigt. Blanda vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker och saffran i en skål. Rör ner mjölken i de avsvalnade smöret. Blanda försiktigt ner mjöl och smör blandningen i äggvispet. Tillsätt citron och hackad vit choklad.
- 2** Fördela smeten i ca 20 st muffinsformar. Grädda i ugnen 10-15 minuter. Pudra över florsocker och servera!