

## **Bærmuffins – 20 stk.**

2 store æg

100 gram rørsukker

75 gram neutralt smagende olie – f.eks. majs, vindrue, raps – undgå olivenolie!

200 gram mandelmælk

- røres grundigt sammen.

200 gram lys glutenfri melblanding (gerne med tapiocastivelse)

2 tsk bagepulver

½ tsk salt

- blandes og vendes forsigtigt i det flydende.

Vælg fyld:

3 dl frosne bær – f.eks. blåbær, brombær, hindbær, jordbær

- og bland det let i dejen.

Fordel portionen i 20 muffinsforme.

Bag midt i ovnen, der er opvarmet til 175 grader i ca. 30-40 minutter.

De skal være pænt lysebrune!

Disse lækre muffins er hurtige at lave og smager himmelsk!