

Hindbærmuffins med hvid chokolade

Tørt:

300 g mel
2 tsk bagepulver
150 rørsukker

Vådt:

1 æg
1 tsk vanilleekstrakt
2 ¼ dl mælk
50 g smeltet smør

Til sidst:

100 g hindbær
75 g hakket hvid chokolade

Tørt sigtes og blandes, vådt tilsættes. Til sidst vendes chokolade og så hindbær forsigtigt i.

12 stk, bages ved 200°C i ca 20min.