

Vaniljmuffins

125 g rumsvarmt smör

2½ strösocker

3dl fint vetemjöl

2 ägg

2 tsk vaniljsocker

1 nypa salt

1 tsk bikarbonat

1 dl filmjök

Sätt ugnen på 175 grader.

Placera ut pappersformar i en muffinsplåt med 12 fördjupningar.

Blanda ihop mjöl, bikarbonat och salt i en stor skål.

Vispa smör, vaniljsocker och strösocker poröst.

Tillsätt sedan ett ägg i taget och vispa långsamt efter varje ägg.

Vänd ner äggsmeten i mjölblandningen och vänd sedan ner filmjölken och blanda ihop noggrant.

Fördela smeten i formarna med hjälp av två skedar. Grädda i 14 minuter.