

## MATMUFFINS / Pulled Vego/Fetaost/Tomat

Ca 10 st

<b>2 dl</b>	Grahamsmjöl
<b>3 dl</b>	Vetemjöl
<b>2 tsk</b>	Bakpulver
<b>1 tsk</b>	Salt
<b>2,5 dl</b>	Kvarg
<b>1 dl</b>	Mjök
<b>2 st</b>	Ägg
<b>50 g</b>	Margarin
<b>100 g</b>	Anamma® Pulled Vego, tinad
<b>100 g</b>	Cocktailtomater
<b>80 g</b>	Feta eller vit salladsost, smulad

Gör så här

Sätt ugnen på 250°C

1. Blanda de torra ingredienserna i en bunke
2. Smält margarinet och tillsätt mjölken
3. Blanda i de torra ingredienserna och tillsätt kvargen
4. Blanda till en slät smet
5. Portionera upp i muffinsformar
6. Toppa formarna med Pulled Vego, tomater och den smulade osten
7. Baka av i ugnen 14 - 16 min tills de fått en gyllenbrun färg

Visa tillit till barnens förmåga att klara av arbetet i köket.

