

Citronmåne muffins (Gustav)

Bagetid: 30 min **Ovn:** 200 grader **Kalorier:** 150 pr. stk.

Ingredienser

Muffins

- 2 æg
- Reven skal af 1 citron (øko)
- 2 spsk citronsaft
- 70 g hvedemel
- 20 g kartoffelmel
- 2 tsk bagepulver
- 100 g EASIS Perfect Fit sukkererstatning eller Sukrin
- 30 g flydende margarine



Glasur

- 50 g friskost (maks 45 +)
- 1/2 tsk reven citronskal (øko)
- Lidt citronsaft
- Et par dråber EASIS Perfect Sød Sukkererstatning

Fremgangsmåde

- Del æggene i hvider og blommer.
- Tilsæt reven citronskal og saft til æggeblommerne og pisk godt.
- Bland hvedemel, kartoffelmel, bagepulver og Perfect Fit sammen og sigt det i.
- Pisk dejen godt sammen, mens du tilsætter den flydende margarine lidt efter lidt.
- Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen.
- Kom herefter dejen i en lille springform og bag den i en 200 grader varm ovn i ca 30 minutter.
- Tag herefter kagen ud og lad den afkøle.
- Rør ingredienserne til glassuren sammen og smør den på kagen.