



## GROVE GRESSKARMUFFINS

6A, NØKLEBY SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

#### MELISGLASUR

1 ss vann  
100 gr melis

#### GRESSKARMUFFINS

200 gr gresskar  
2 stk. egg  
2 dl smeltet smør  
1 ts malt ingefær  
1 ts kardemomme  
1 ts kanel  
0.5 ts vaniljesukker  
0.5 ts bakepulver  
80 gr. grovt sammalt mel  
80 gr. fint hvetemel  
50 gr. sukker

### SLIK GJØR DU:

1. Visp egg og sukker til eggedosis.
  2. Sikt sammen det tørre og vend det inn i eggedosisen.
  3. Rens gresskar og del det i grove biter.
  4. Kok gresskaret i en kjele med vann til bitene blir møre.
  5. Rør inn smeltet smør og gresskar i røren.
  6. Ha røra i muffinsformer.
  7. Stek muffinsene midt i ovnen på ca. 200 grader i 20 minutter.
  8. Avkjøl på rist.
- 2
9. Bland melis med vann, og ha over muffinsene.