

# MANSIKKAMUFFINSSIT

10-12 kpl isoja muffinseja

Reseptin on luonut Mari Pihlajamäki

## AINEKSET

1 pussi	Sunnuntai Kakku- ja Muffinssimix
1 dl	Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmiste
0,5 dl	sitruunan mehu
1 dl	vesi
2 dl	tuoreet tai pakastetut mansikat

### Tarjoiluun

vaniljajäätelöä, tuoreita mansikoita



1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Aseta 10-12 kpl isoja muffinsivuokia uunipellille odottamaan.
2. Purista tuoreesta sitruunasta mehu (tai käytä valmista mehua). Pilko tuoreet mansikat sopivan kokoisiksi paloiksi.
3. Kaada kakkumix kulhoon ja lisää myös kaikki nesteet kulhoon. Sekoita kauhalla tasaiseksi taikinaksi. Kääntelee pilkotut mansikat varovasti taikinaan.
4. Lusikoi taikinaa muffinsivuokiin niin että noin 2/3 vuoasta täyttyy.
5. Paista uunin keskitasolla noin 15-20 minuuttia. Tarkista muffinsien kypsyyttä puutikulla.
6. Anna muffinsien jäähtyä hetki ja tarjoile vaniljajäätelön sekä tuoreiden mansikoiden kanssa.

