

Morots- och kardemumma muffins (12 st)

1 1/3 dl farinsocker
1 2/3 dl olja
2 ägg
Rivet skal av en apelsin
1/2 tsk kardemumma
1/2 tsk ingefära
2 morötter, rivna (ca 150 g)
3 1/4 dl vetemjöl
60 g grovhackade valnötter

- Sätt ugnen på 180° C
- Vispa farinsocker, olja och ägg.
- Rör ner apelsinskalet, kardemumma och ingefära.
- Vänd ner mjölet och sist morotsrivet och nötterna.
- Skeda upp smeten i muffinsformar och grädda i ca 20 min.
- Lägg över på galler att svalna.

