



Milla's

BESTE
OPP
SKRIFTER

tips, ideer &
trinn-for-trinn
bilder

BARNEVENNLIG
Hvis oppskriften blir
klissete kan du skrive
den ut en gang til

Milla's

PÅLITELIGE MUFFINS

Disse muffinsene blir både flotte og gode. Her er alt dere behøver. Ta fram alle redskaper og ingredienser før dere begynner å bake.

TIPS!

- 1 Det blir mer morsomt å bake når man har god tid.
- 2 Pass på at kjøkkenet er barne-sikkert og vær tydelig på hva barna får lov til å gjøre selv og ikke.
- 3 Hva liker barna best å gjøre? Å veie? Knekke egg? Deko-rere? La dem velge selv hva de vil gjøre, så kan du ta deg av resten.
- 4 Barn liker å ha sin egen boks til muffinsformer, strøssel og kakestanser!
- 5 Hvis bakingen ikke går helt som du hadde tenkt deg, kan du gi barna noen kjeks, sukkerpasta, kakestanser og strøssel å leke med. På denne måten kan dere allikevel bake og ha det morsomt sammen.

TA FRAM REDSKAPENE

- bakebolle
- skål
- 4 kopper
- skjærebrett
- ballongvisp
- kniv
- 1 porsjonsskje (se Milla's Toolkit for Cup-cakes, art.nr. 900006)
- håndmikser
- kjøkkenvekt (barn synes det er morsomt å veie opp ting, men hvis dere heller vil bruke målebegre, går det like bra)
- målebegre (teskje + evt. desilitermål)
- muffinsformer

TA FRAM INGREDIENSENE

- hvetemel
- sukker
- vaniljesukker
- bakepulver
- smør
- egg
- melk

Happy baking!
😊

Milla's

PÅLITELIGE MUFFINS

For nybegynnere er det enklest å gjøre klart hvert moment for seg, som å måle opp alle ingrediensene hver for seg i ulike skåler, kopper eller glass før de skal blandes sammen. Da blir det dessuten lettere å begynne på nytt fra begynnelsen i tilfelle noe skulle gå galt.


INGREDIENSER

- 125 gram smør
- 170 gram (2 desiliter) sukker
- 2 egg
- 250 gram (4,5 desiliter) hvetemel
- 2 teskjeer vaniljesukker
- 1,5 teskjeer bakepulver
- 150 gram (1,5 desiliter) melk

Bestem selv om du vil måle opp med vekt eller målesett, oppskriftene oppgir begge typer mål.

 = **BE EN VOKSEN OM HJELP!**

NÅ BEGYNNER VI!

- 1 Ta på deg et forkle. Vask hendene.
-  2 Varm opp ovnen til 175°C. Ta fram et bakebrett. Sett muffinsformene på bakebrettet.
- 3 Mål opp 125 gram smør. Legg smøret på en skjærefjøl og skjær det i biter.
- 4 Mål opp 170 gram (2 desiliter) strøsukker i en bakebolle.
- 5 Mål opp 250 gram (4,5 desiliter) hvetemel i en stor skål.
- 6 Mål opp 2 teskjeer vaniljesukker i en kopp.
- 7 Mål opp 1,5 teskje bakepulver i en kopp.
- 8 Mål opp 150 gram (1,5 desiliter) melk i en kopp.
- 9 Knekk eggene i en kopp.

millas

PÅLITELIGE MUFFINS

 = BE EN VOKSEN OM HJELP!



TIPS!

● Med Millas målesett med ulike farger på hvert mål (art.nr. 900027) blir det enklere både å gi og forstå instruksjonene.

● Varier muffinsene ved å blande sjokolade, bær eller næringsmiddelfarge i røren. Du kan også bytte ut melken med juice eller saft.

● Bruk gjerne doble muffinsformer når du baker. Den innerste formen suger opp fett fra røren slik at mønsteret ikke synes så godt, mens den ytterste holder seg pen og holder formen på muffinsene, selv uten et muffinsbrett.

BAKETID!

- 10 Ha smøret i bollen med sukkeret. Visp sammen med håndmikser.
- 11 Hell eggene i smørblendingen og visp litt til.
- 12 Hell vaniljesukkeret og bakepulveret i skålen med melet. Bland med ballongvispen.
-  13 Hell alt i smørblendingen og rør sammen til en jevn røre med ballongvispen.
- 14 Muffinsrøre er lett å dosere med en porsjonsskje (se Millas Toolkit for cupcakes, art.nr. 900006). Fyll formene til 2/3, nesten opp til kanten.
-  15 Sett inn platen i den nedre delen av ovnen. Stek muffinsene i ca. 15-25 min. Når de er gyllenbrune er de ferdige. La muffinsene avkjøles helt før dekoreringen.

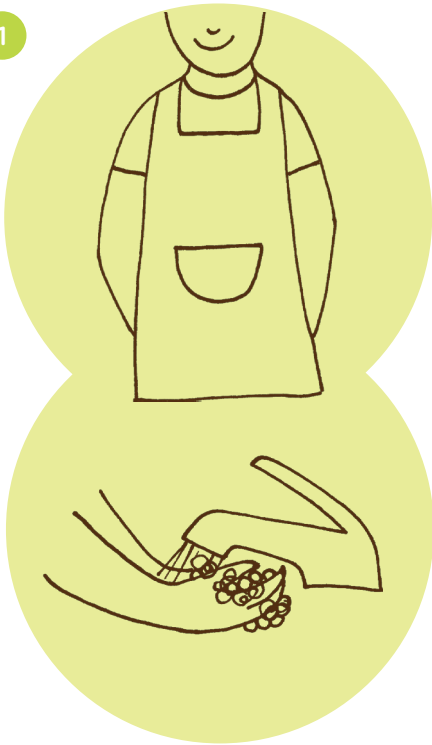
Lyst til å dekorere dine cupcakes?

SJEKK MILLAS BAKEHOBBY!

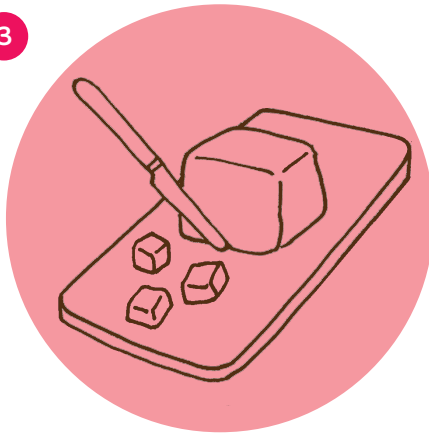
Millas

PÅLITELIGE MUFFINS

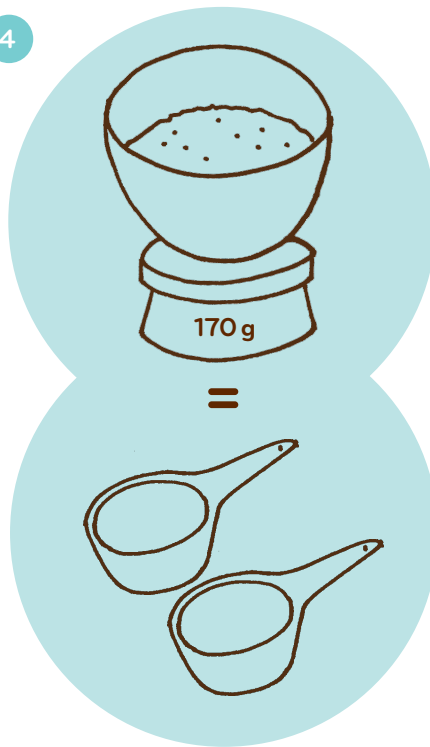
1



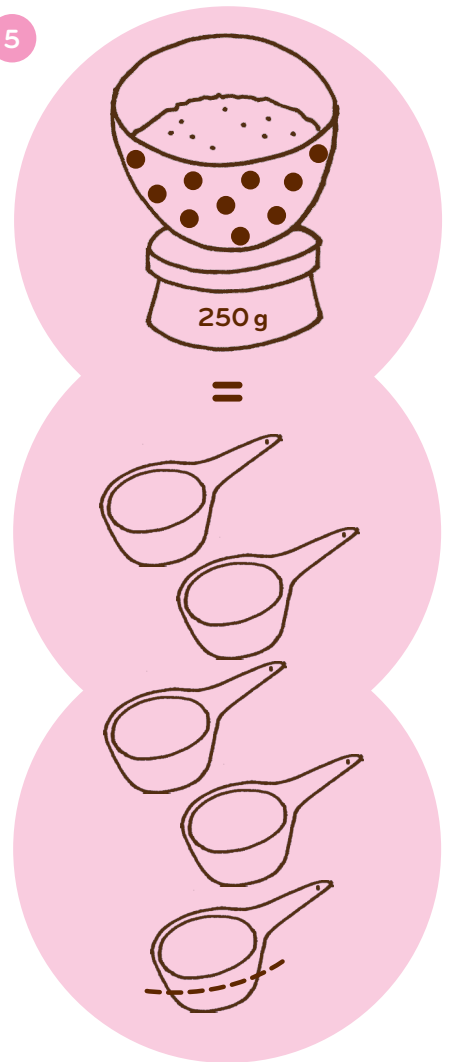
3



4



5



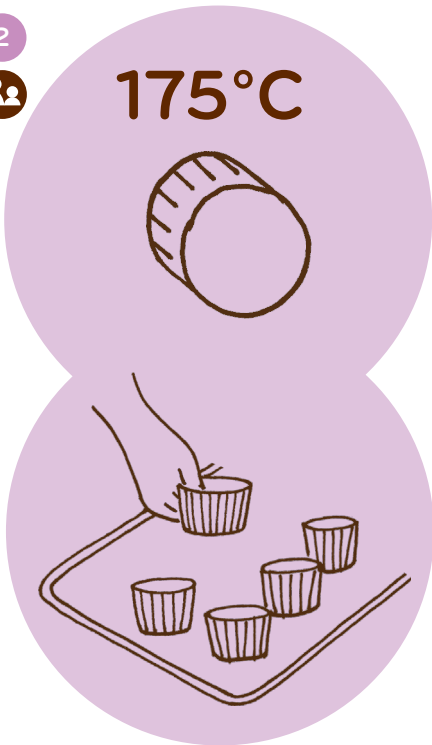
6



2



175°C



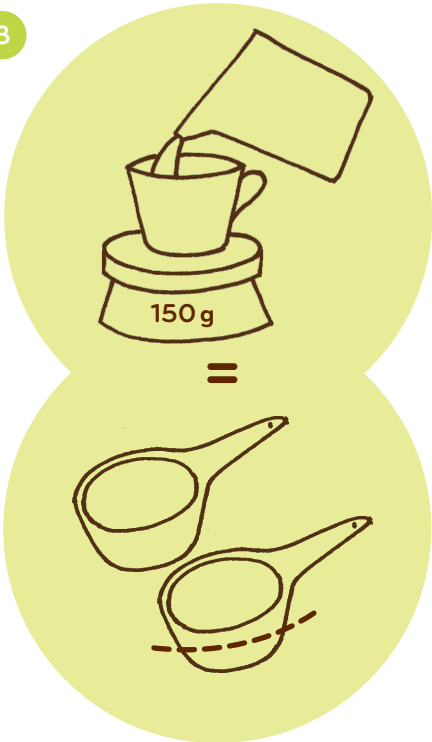
Millas

PÅLITELIGE MUFFINS

7



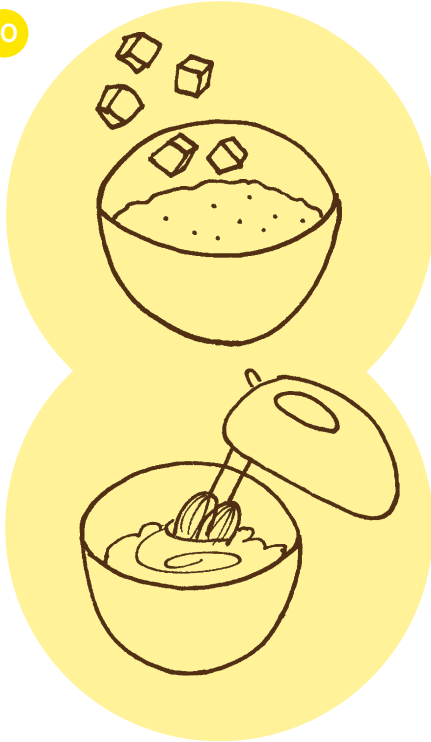
8



9



10



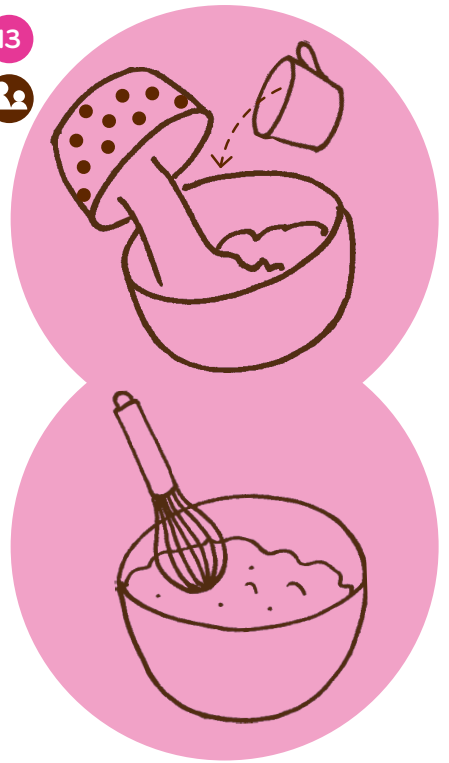
11



12



13



14



15



Milla's

MAXI MUFFINS

Til monstre behøver du stooore muffins. Med farge i røren blir monstermunnene røde, grønne eller hvilken farge du vil!

TIPS!

- 1 Det blir mer morsomt å bake når man har god tid.
- 2 Pass på at kjøkkenet er barne-sikkert og vær tydelig på hva barna får lov til å gjøre selv og ikke.
- 3 Hva liker barna best å gjøre? Å veie? Knekke egg? Deko-rere? La dem velge selv hva de vil gjøre, så kan du ta deg av resten.
- 4 Barn liker å ha sin egen boks til muffinsformer, strøssel og kakestanser!
- 5 Hvis bakingen ikke går helt som du hadde tenkt deg, kan du gi barna noen kjeks, sukkerpasta, kakestanser og strøssel å leke med. På denne måten kan dere allikevel bake og ha det morsomt sammen.

Happy baking!



TA FRAM REDSKAPENE

- 2 bakeboller
- 3 skåler
- 4 kopper
- en liten kjele
- ballongvisp
- kniv
- porsjonsskje (se Milla's Toolkit for Cupcakes, art.nr. 900006)
- håndmikser
- kjøkkenvekt (barn synes det er morsomt å veie opp ting, men hvis dere heller vil bruke målebegre, går det like bra)
- målebegre (teskje + evt. desilitermål)
- 6 store muffinsformer (art.nr. 900029)

TA FRAM INGREDIENSENE

- smør
- sukker
- hvetemel
- salt
- vaniljesukker
- bakepulver
- egg
- melk
- næringsmiddelfarge

Milla's

MAXI MUFFINS

For nybegynnere er det enklest å gjøre klart hvert moment for seg, som å måle opp alle ingrediensene hver for seg i ulike skåler, kopper eller glass før de skal blandes sammen. Da blir det dessuten lettere å begynne på nytt fra begynnelsen i tilfelle noe skulle gå galt.

INGREDIENSER

- 130 gram smør
- 170 gram (2 desiliter) sukker
- 300 gram (5 desiliter) hvetemel
- 0,5 teskjeer salt
- 2 teskjeer vaniljesukker
- 2 teskjeer bakepulver
- 1 egg
- 250 gram (2,5 desiliter) melk
- næringsmiddelfarge (spar litt farge til smørkremen også)

Bestem selv om du vil måle opp med vekt eller målesett, oppskriftene oppgir begge typer mål.

 = BE EN VOKSEN OM HJELP!

NÅ BEGYNNER VI!

- 1 Ta på deg et forkle. Vask hendene.
-  2 Varm opp ovnen til 180°C. Sett 6 store muffinsformer på et bakebrett.
-  3 Mål opp 130 gram smør. Smelt smøret i en liten kjele på lav varme på ovnen.
- 4 Mål opp 300 gram (5 desiliter) hvetemel i en bakebolle.
- 5 Mål opp 170 gram (2 desiliter) strøsukker i en skål.
- 6 Mål opp 2 teskjeer vaniljesukker i en kopp.
- 7 Mål opp 2 teskjeer bakepulver i en kopp.
- 8 Mål opp 0,5 teskje salt i en kopp.
- 9 Knekk et egg i en bakebolle.
- 10 Mål opp 250 gram (2,5 desiliter) melk i en skål.

Milla's

MAXI MUFFINS



= BE EN VOKSEN OM HJELP!

TIPS!

● Med Milla's målesett med ulike farger på hvert mål (art.nr. 900027) blir det enklere både å gi og forstå instruksjonene.

● Varier muffinsene ved å blande sjokolade, bær eller næringsmiddelfarge i røren. Du kan også bytte ut melken med juice eller saft.

● Bruk gjerne doble muffinsformer når du baker. Den innerste formen suger opp fett fra røren slik at mønsteret ikke synes så godt, mens den ytterste holder seg pen og holder formen på muffinsene, selv uten et muffinsbrett.

BAKETID!

- 11 Hell sukkeret, saltet, vaniljesukkeret og bakepulveret i bakebollen med melet. Bland med en ballongvisp.
- 12 Drypp næringsmiddelfarge i melken og rør om. Hell den fargede melken over egget. Vispa lite med ballongvispen.
- 13 Hell det smeltede smøret over egg- og melkblandingen og visp sammen.
- 14 Hell smørblandingen på melblandingen. Rør om med ballongvispen til alt er godt blandet.
- 15 Fyll formene helt opp til kanten, med en porsjonsskje går det lett (se Milla's Toolkit for Cupcakes, art nr 900006).
- 16 Sett inn platen i den nedre delen av ovnen. Stek i 40-50 min. La muffinsene avkjøles helt før dekoreringen.

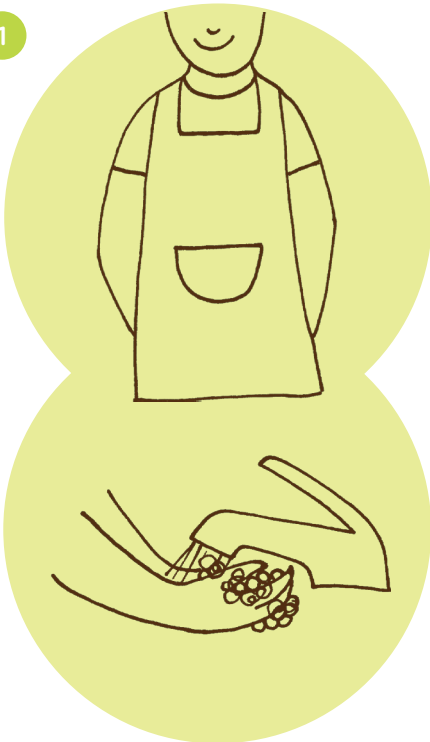
Behøver du dekorerings-inspirasjon?

SJEKK BARNAS GALLERI HER PÅ VÅR HJEMMESIDE!

Millas

MAXI MUFFINS

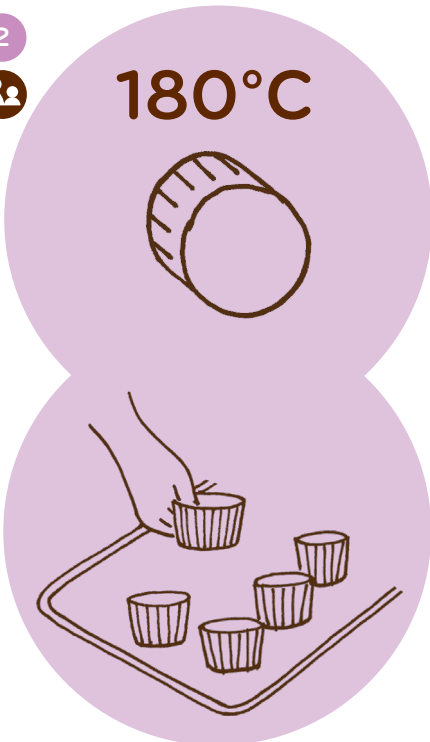
1



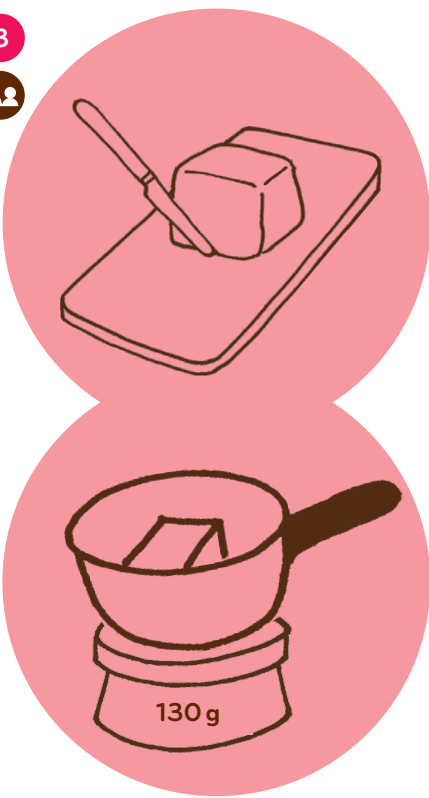
2



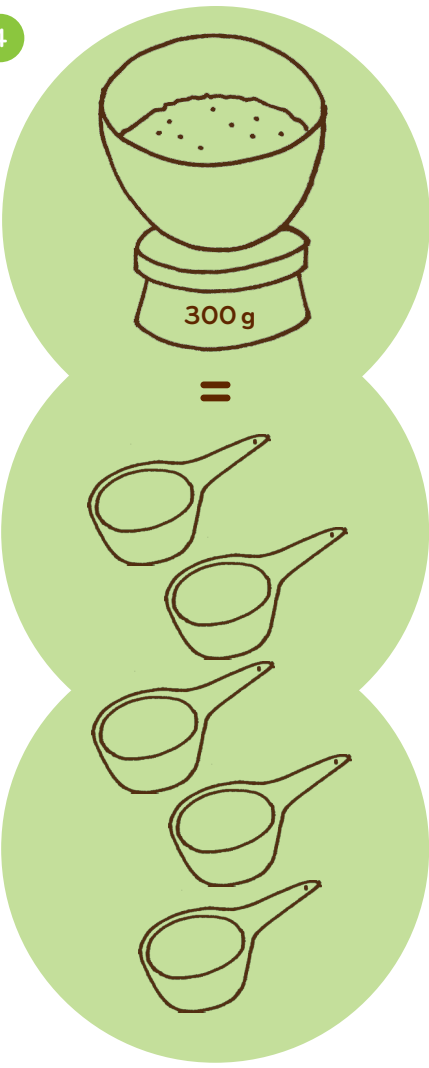
180°C



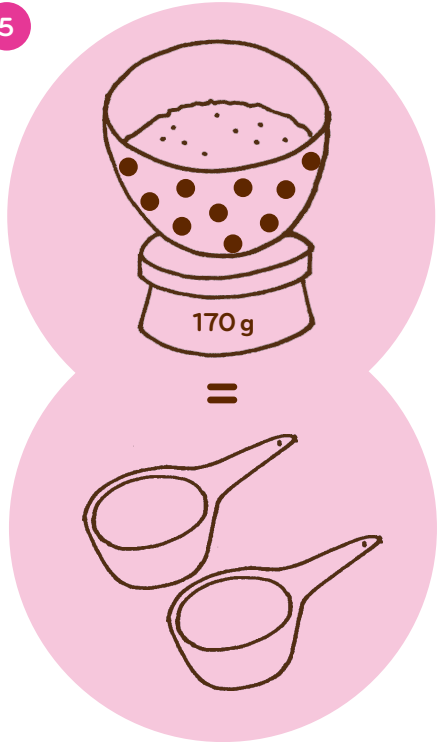
3



4



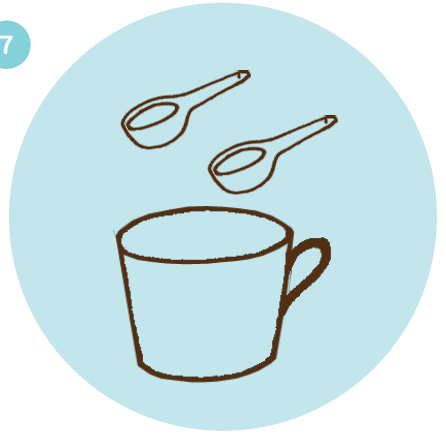
5



6

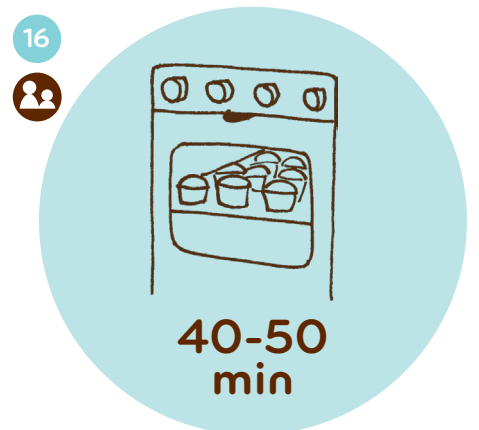
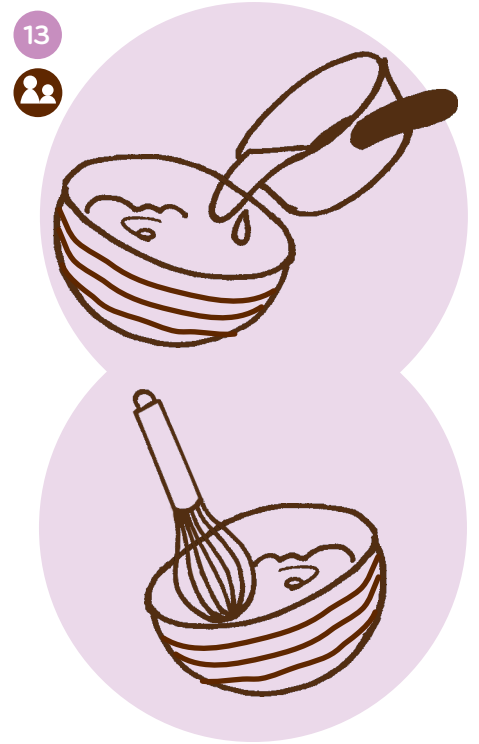
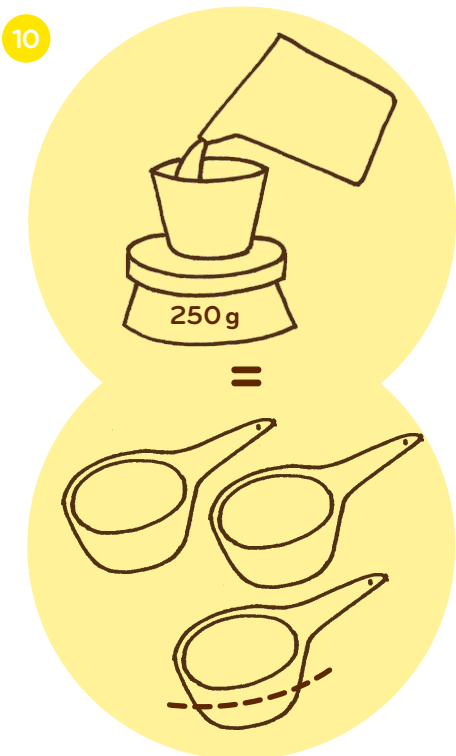
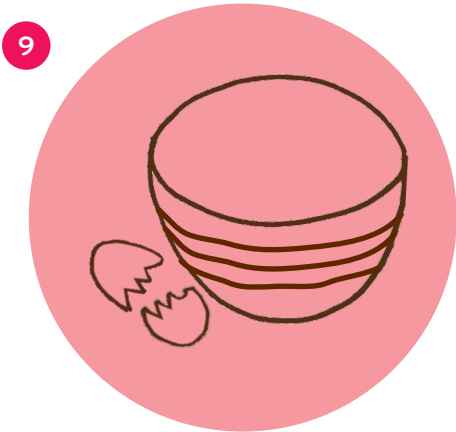


7



Millas

MAXI MUFFINS



Milla's

SMØRKREM

Smørkrem kan farges, blandes med sjokoladepulver, sprøytes eller smøres på.

TIPS!

- 1 Det blir mer morsomt å bake når man har god tid.
- 2 Pass på at kjøkkenet er barne-sikkert og vær tydelig på hva barna får lov til å gjøre selv og ikke.
- 3 Hva liker barna best å gjøre? Å veie? Knekke egg? Deko-rere? La dem velge selv hva de vil gjøre, så kan du ta deg av resten.
- 4 Barn liker å ha sin egen boks til muffinsformer, strøssel og kakestanser!
- 5 Hvis bakingen ikke går helt som du hadde tenkt deg, kan du gi barna noen kjeks, sukkerpasta, kakestanser og strøssel å leke med. På denne måten kan dere allikevel bake og ha det morsomt sammen.

TA FRAM REDSKAPENE

- bakebolle
- kopp
- skærebrett
- asjett
- håndmikser
- kniv
- slikkepott
- sprøyteposer & tipper (sprøytespisser)
- porsjonsskje (se Milla's Toolkit for Cupcakes, Art.nr. 900006)
- kjøkkenvekt (barn synes det er morsomt å veie opp ting, men hvis dere heller vil bruke målebegre, går det like bra)
- målebegre (spiseskje + evt. desilitermål)
- poseklemmer

TA FRAM INGREDIENSENE

- smør
- vaniljesukker
- melis
- næringsmiddelfarge/kakao/sjokoladepulver
- philadelphiaost

Behøver du dekorerings-inspirasjon?
SJEKK BARNAS GALLERI HER PÅ VÅR HJEMMESIDE!

Millas

SMØRKREM

INGREDIENSER (til 12 cupcakes)

- 150 gram smør
- 90 gram (1,5 desiliter) melis
- 1 matskje vaniljesukker
- 200 gram philadelphiaost
- (● næringsmiddelfarge)
- (● 2 matskjeer kakao)

 = BE EN VOKSEN OM HJELP!

TIPS!




● Unngå unødig søl ved å lukke sprøyteposen øverst med en poseklemme eller klesklype. Da kan sprøytekremen bare komme ut i den ene enden.

● Ble ikke sprøytingen slik du hadde tenkt? Det gjør ikke noe, bare ta av kremen, ha den i sprøyteposen igjen og sprøyt på nytt!

● Hvis du ikke tåler melk, kan du allikevel lage en smørkrem du kan spise, her er oppskriften:
125 gram melkefritt margarin
120 gram (2 desiliter) melis
2 teskjeer vaniljesukker
(1-2 spiseskjeer kakao)

La margarinet bli mykt slik det står i oppskriften ved siden av og visp det sammen med resten av ingrediensene.

SLIK GJØR DU!

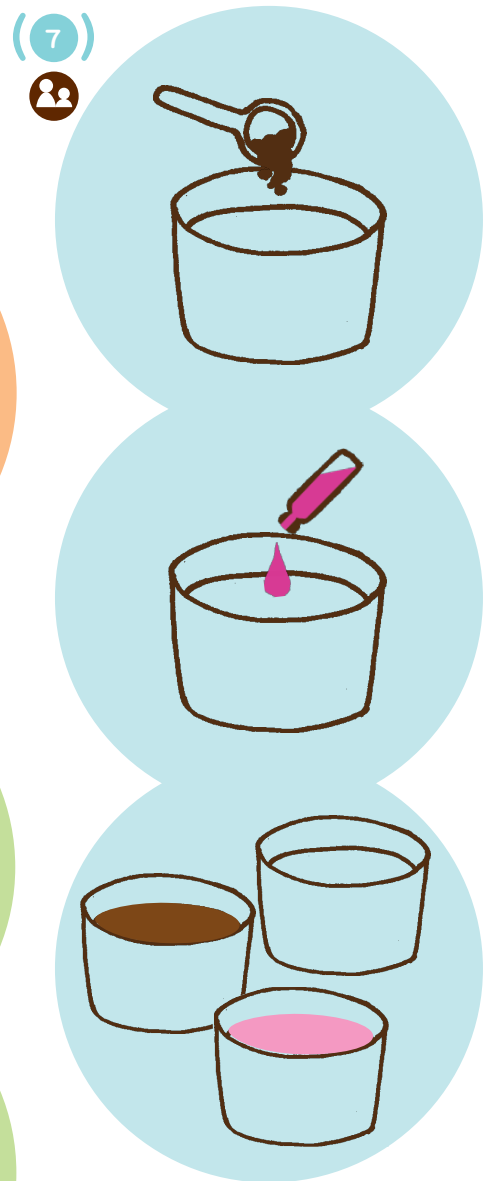
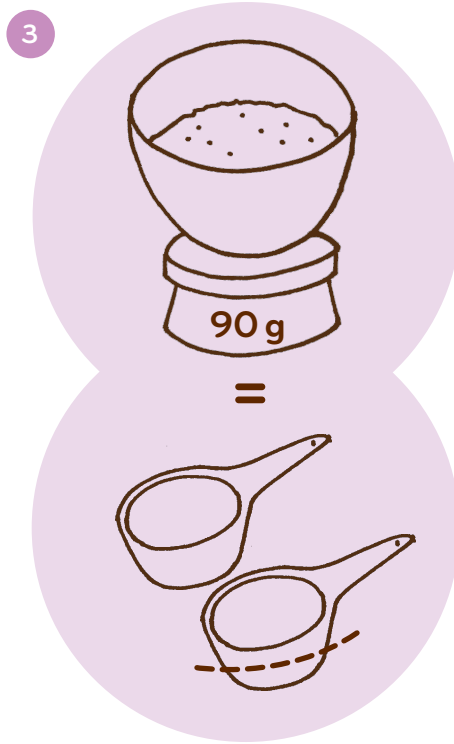
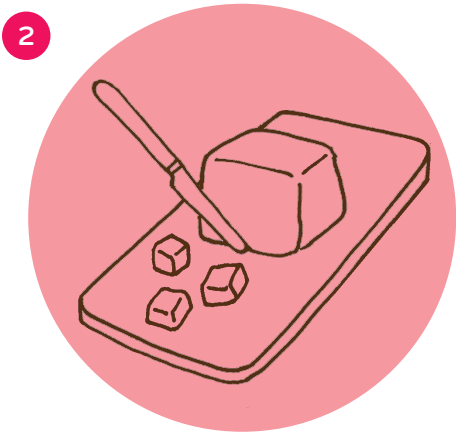
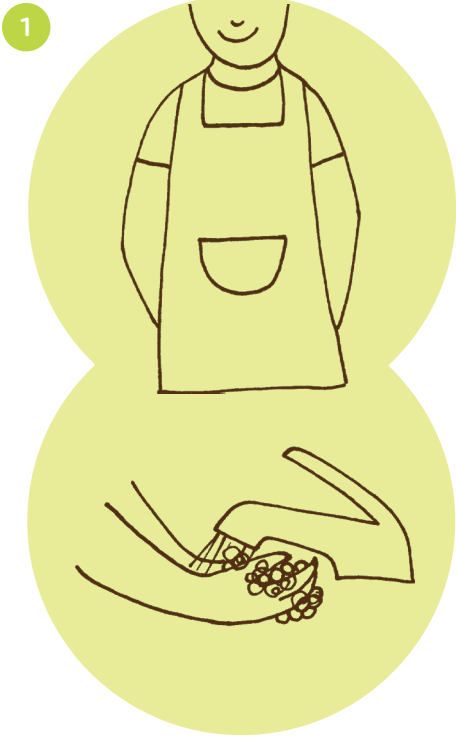
- 1 Ta på deg et forkle. Vask hendene.
- 2 Mål opp 150 gram smør. Legg smøret på en skjærefjøl og skjær det i biter.
- 3 Mål opp 90 gram (1,5 desiliter) melis i en bakebolle.
- 4 Mål opp 1 spiseskje vaniljesukker i en kopp.
- 5 Ha det myke smøret og vaniljesukkeret i bollen med melis. Rør om med slikkepotten. Visp så sammen ingrediensene med håndmikseren.
- 6 Ha i 200 gram ferskost. Rør blandingen jevn med en slikkepott. Prøvesmak. Ha i mer sukker om nødvendig.
- 7  Tilsett eventuelt kakao/sjokoladepulver eller næringsmiddelfarge. Del opp smørkremen i ulike skåler dersom du vil lage flere farger.
- 8  Klipp av spissene på de posene du skal bruke og sett tippene (sprøytespissene) i posene.
- 9  Fyll posene med smørkrem (med en porsjonsskje går det lett, se Millas Toolkit for Cupcakes, art nr 900006), en type i hver pose. Lukk posen øverst med en poseklemme.
- 10 Sprøyt kremen på muffinsene, lag en sirkel rundt kanten og avslutt i midten når du er fornøyd med høyden. Du kan også bare holde sprøyten i midten av muffinsen og sprøyte til høyden blir passelig. Er det vanskelig å sprøyte, kan smørkremen smøres på isteden.

Happy baking!



Millas

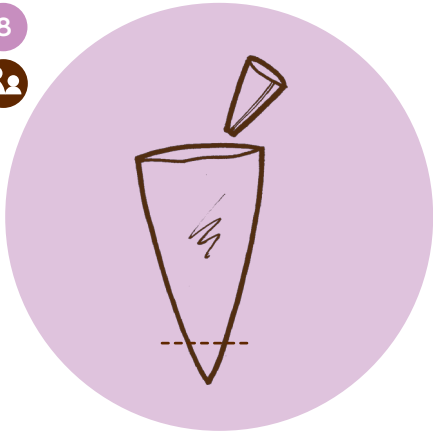
SMØR KREM



Millas

SMØRKREM

8



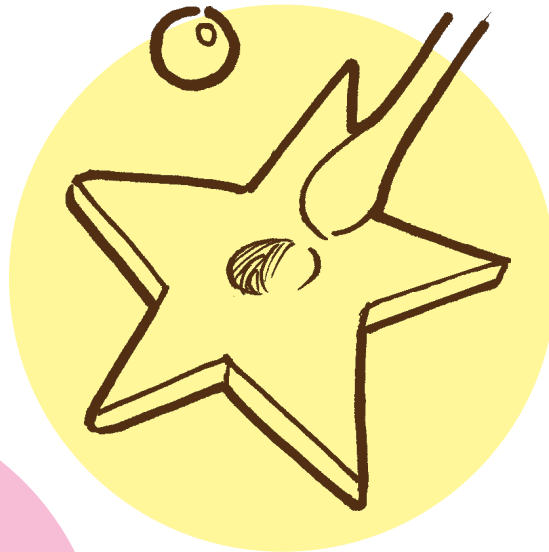
9



10



Dekorer smørkremen med strøsselet, dekorkulene og sukkerpastadekorasjonene. De fester lettere hvis man holder muffinsene litt på skrå. Sett dine cupcakes i kjøleskapet og ta dem fram en liten stund før de skal serveres.



TIPS!

Det fine med en sprøyteglasur med smør i, er at hvis den er for myk til å sprøytes så blir den perfekt etter en stund i kjøleskapet. Skulle den være for hard, la den stå i romtemperatur en stund, så mykner den.