

Millas

BÄSTA
RECEPT

tips, idéer &
steg-för-steg
bilder

BARNVÄNLIGT
skriv ut recepten igen
om de blir kladdiga

Millas

PÅLITLIGA MUFFINS

De här muffinsen blir både snygga och smarriga! Här är allt ni behöver. Ta fram alla redskap och ingredienser innan ni börjar baka.

TIPS!

- 1 Det blir roligare att baka om det är gott om tid.
- 2 Se till att köket är barnsäkert och var tydlig med vad barnen får göra själva och inte.
- 3 Vad gillar de mest? Att väga? Knäcka ägg? Att dekorera? Låt barnen välja vad de vill göra så kan du ta hand om resten.
- 4 Barn gillar att ha en alldeles egen låda för muffinsformar, strössel och kakstansar!
- 5 Om bakgrejen inte funkar som du tänkt kan du ge ditt barn några kex, sockerpasta, kakstansar och strössel att leka med. Då kan ni ändå baka och ha kul tillsammans.

TA FRAM REDSKAPEN

- bakbunke
- stor skål
- 4 koppar
- skärbräda
- ballongvisp
- matkniv
- smetskopa (se Millas redskapskit för cupcakes, art nr 900006)
- elvisp
- köksvåg (barn tycker det är kul att väga, men om ni hellre vill använda enbart mått-sats går det bra det med)
- måttsats (tesked + ev decilitermått)
- muffinsformar

TA FRAM INGREDIENSERNA

- vetemjöl
- strösocker
- vaniljsocker
- bakpulver
- smör
- ägg
- mjölk

Happy baking!
😊

Millas

PÅLITLIGA MUFFINS

För nybörjarbakare är det enklast att göra varje moment för sig, som att mäta upp alla ingredienser var för sig i olika skålar, koppar eller glas innan de ska blandas ihop. Då blir det dessutom lätt att börja om från början ifall något skulle bli fel.

INGREDIENSER

- 125 gram smör
- 170 gram (2 deciliter) strösocker
- 2 ägg
- 250 gram (4,5 deciliter) vetemjöl
- 2 teskedar vaniljsocker
- 1,5 teskedar bakpulver
- 150 gram (1,5 deciliter) mjölk

Bestäm själva om ni vill mäta upp med våg eller måttsets, receptet fungerar till båda sätten.

 = BE EN VUXEN OM HJÄLP!

MÄT UPP INGREDIENSERNA

- 1 Sätt på ett förkläde. Tvätta händerna.
-  2 Värm ugnen till 175°C. Ta fram en bakplåt eller muffinsplåt. Sätt muffinsformarna på plåten.
- 3 Mät upp 125 gram smör. Lägg smöret på en skärbräda och skär det i bitar.
- 4 Mät upp 170 gram (2 deciliter) strösocker i en bakbunke.
- 5 Mät upp 250 gram (4,5 deciliter) vetemjöl i en stor skål.
- 6 Mät upp 2 teskedar vaniljsocker i en kopp.
- 7 Mät upp 1,5 teskedar bakpulver i en kopp.
- 8 Mät upp 150 gram (1,5 deciliter) mjölk i en kopp.
- 9 Knäck äggen i en kopp.

millas

PÅLITLIGA MUFFINS



= BE EN VUXEN OM HJÄLP!

TIPS!

● Med Millas måttsets med olika färg på varje mått (art nr 900027) blir det enklare både att ge och förstå instruktioner.

● Variera muffinsen genom att blanda kakao, bär eller livsmedelsfärg i smeten. Ni kan också byta ut mjölken mot juice eller saft.

● Använd gärna dubbla pappersformar när du bakar. Den inre formen suger upp fett från smeten så att mönstret inte syns så bra, medan den yttre förblir snygg och håller formen på muffinsen, även utan muffinsplåt.

BAKDAX!

- 10 Lägg smöret med sockret. Vispa ihop med elvisp.
- 11 Häll äggen i smörblandningen och vispa lite till.
- 12 Häll vaniljsockret och bakpulvret i skålen med mjölet. Blanda med ballongvispen.
- 13 Häll mjölmixen och mjölken i smörblandningen och rör ihop till en jämn smet med ballongvispen.
- 14 Muffinssmet är lätt att dosera med en smetskopa (se Millas redskapskit för cupcakes, art nr 900006). Fyll formarna till 2/3, nästan upp till kanten.
- 15 Sätt in plåten i nedre delen av ugnen. Grädda muffinsen i ca 15-25 min. När de är gyllenbruna är de klara. Låt muffinsen svalna helt innan ni dekorar dem.

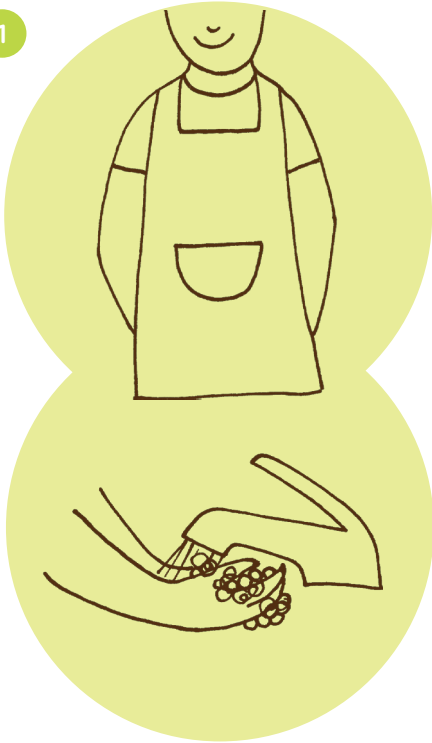
Vill du se vad andra barn bakat?

KOLLA IN "BARNENS GALLERI" HÄR PÅ PANDUROS SAJT!

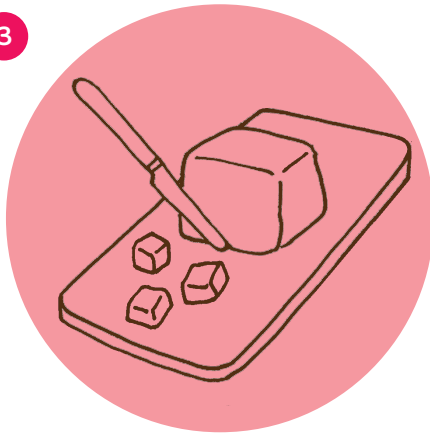
Millas

PÅLITLIGA MUFFINS

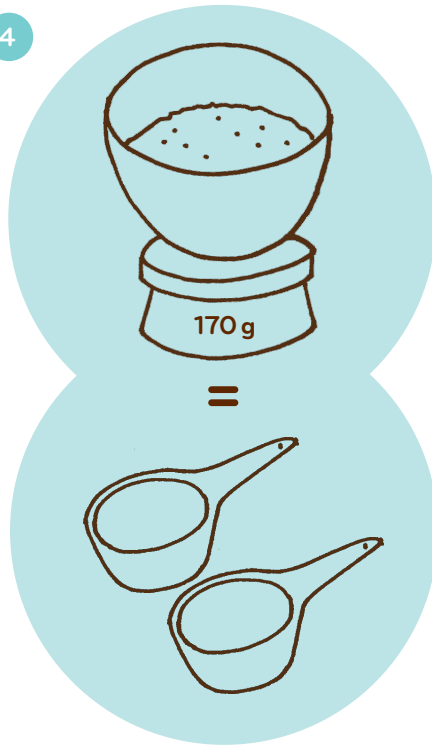
1



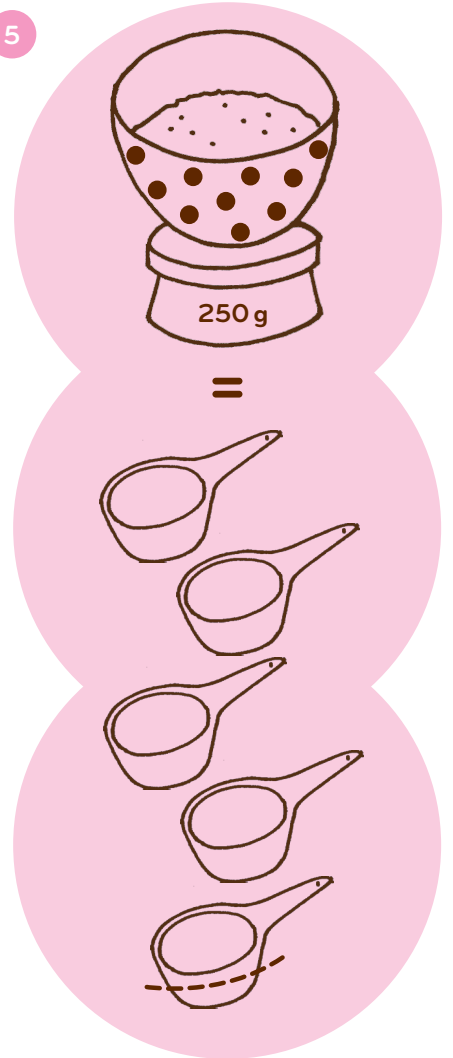
3



4



5



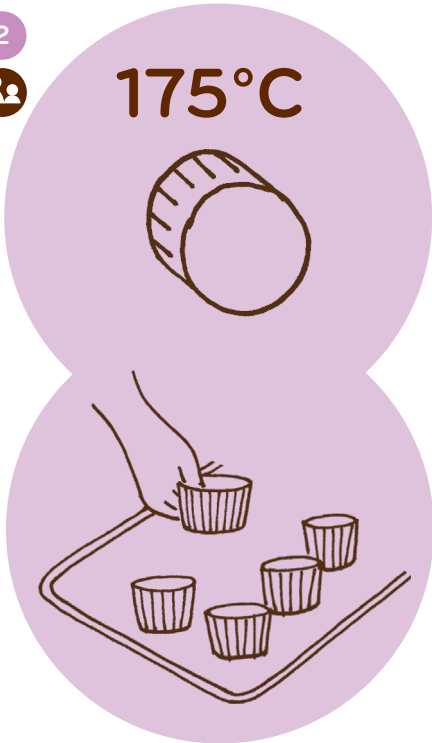
6



2



175°C



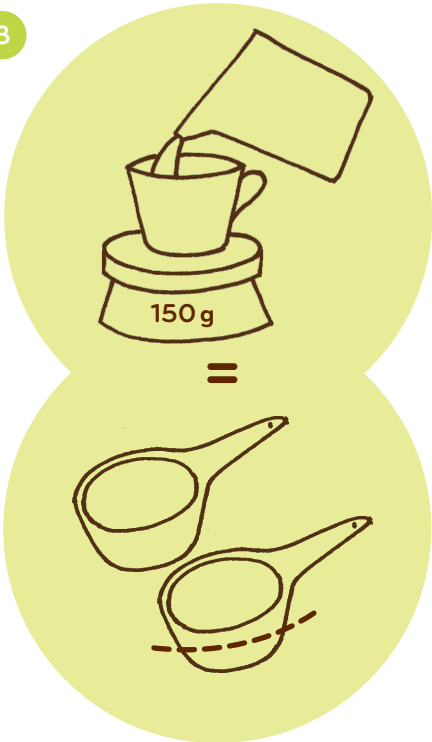
Millas

PÅLITLIGA MUFFINS

7



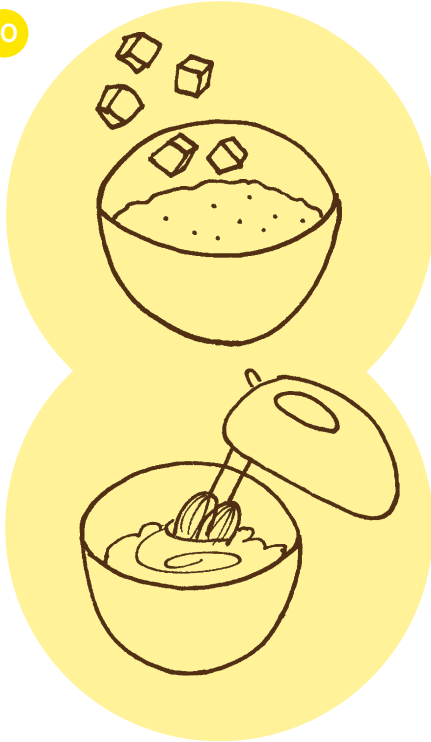
8



9



10



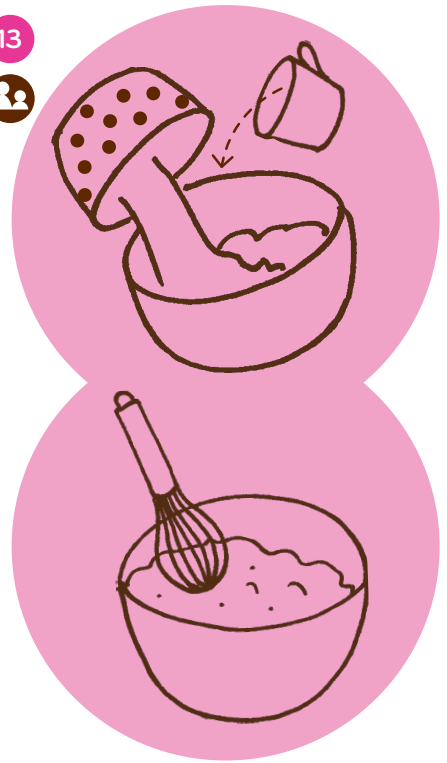
11



12



13



14



15



Millas

MAXI MUFFINS

Till monster behövs det stooora muffins! Med färg i smeten blir monstergapen röda, gröna eller vilken färg du vill!

TIPS!

- 1 Det blir roligare att baka om det är gott om tid.
- 2 Se till att köket är barnsäkert och var tydlig med vad barnen får göra själva och inte.
- 3 Vad gillar de mest? Att väga? Knäcka ägg? Att dekorera? Låt barnen välja vad de vill göra så kan du ta hand om resten.
- 4 Barn gillar att ha en alldeles egen låda för muffinsformar, strössel och kakstansar!
- 5 Om bakgrejen inte funkar som du tänkt kan du ge ditt barn några kex, sockerpasta, kakstansar och strössel att leka med. Då kan ni ändå baka och ha kul tillsammans.

Happy baking!



TA FRAM REDSKAPEN

- 2 bakbunkar
- 2 skålar
- 3 koppar
- liten kastrull
- ballongvisp
- matkniv
- smetskopa (se Millas redskapskit för cupcakes, art nr 900006)
- elvisp
- köksvåg (barn tycker det är kul att väga, men om ni hellre vill använda enbart måttsats går det bra det med)
- måttsats (tesked + ev decilitermått)
- 6 stora muffinsformar (art nr 900029)

TA FRAM INGREDIENSERNA

- smör
- strösocker
- vetemjöl
- salt
- vaniljsocker
- bakpulver
- ägg
- mjölk
- karamellfärg

Millas

MAXI MUFFINS

För nybörjare är det lättast att göra varje moment för sig, som att mäta upp alla ingredienser var för sig i olika skålar, koppar eller glas innan de ska blandas ihop. Då blir det dessutom lätt att börja om från början ifall något skulle bli fel.



INGREDIENSER

- 130 gram smör
- 170 gram (2 deciliter) strösocker
- 300 gram (5 deciliter) vetemjöl
- 0,5 teskedar salt
- 2 teskedar vaniljsocker
- 2 teskedar bakpulver
- 1 ägg
- 250 gram (2,5 deciliter) mjölk
- karamelfärg

Bestäm själva om ni vill mäta upp med våg eller måttsets, receptet fungerar till båda sätten.

 = BE EN VUXEN OM HJÄLP!

MÄT UPP INGREDIENSERNA

- 1 Sätt på ett förkläde. Tvätta händerna.
-  2 Värm ugnen till 180°C. Sätt ut 6 stora muffinsformar på en bakplåt.
-  3 Mät upp 130 gram smör. Smält smöret i en liten kastrull på låg värme på spisen.
- 4 Mät upp 300 gram (5 deciliter) vetemjöl i en bakbunke.
- 5 Mät upp 170 gram (2 deciliter) strösocker i en skål.
- 6 Mät upp 2 teskedar vaniljsocker i en kopp.
- 7 Mät upp 2 teskedar bakpulver i en kopp.
- 8 Mät upp 0,5 teskedar salt i en kopp.
- 9 Knäck ett ägg i en bakbunke.
- 10 Mät upp 250 gram (2,5 deciliter) mjölk i en skål.

Millas

MAXI MUFFINS



= BE EN VUXEN OM HJÄLP!

TIPS!

● Med Millas måttsets med olika färg på varje mått (art nr 900027) blir det enklare både att ge och förstå instruktioner.

● Variera muffinsen genom att blanda kakao, bär eller livsmedelsfärg i smeten. Ni kan också byta ut mjölken mot juice eller saft.

● Använd gärna dubbla pappersformar när du bakar. Den inre formen suger upp fett från smeten så att mönstret inte syns så bra, medan den yttre förblir snygg och håller formen på muffinsen, även utan muffinsplåt.

BAKDAX!

- 11 Häll sockret, saltet, vaniljsockret och bakpulvret i bakbunken med mjölet. Blanda dem med en ballongvisp.
- 12 Droppa karamellfärg i mjölken och rör om. Häll den färgade mjölken över ägget. Vispa lite med ballongvispen.
- 13 Häll det smälta smöret över äggmjölken och vispa ihop.
- 14 Häll smörblandningen över mjölblandningen. Rör om med ballongvispen tills smeten blandats ordentligt.
- 15 Fyll formarna ända upp till kanten, med en smetskopa är det lätt (se Millas redskapskit för cupcakes, art nr 900006).
- 16 Ställ in plåten i nedre delen av ugnen. Grädda i 40-50 min. Låt muffinsen svalna helt innan dekoreringsen.

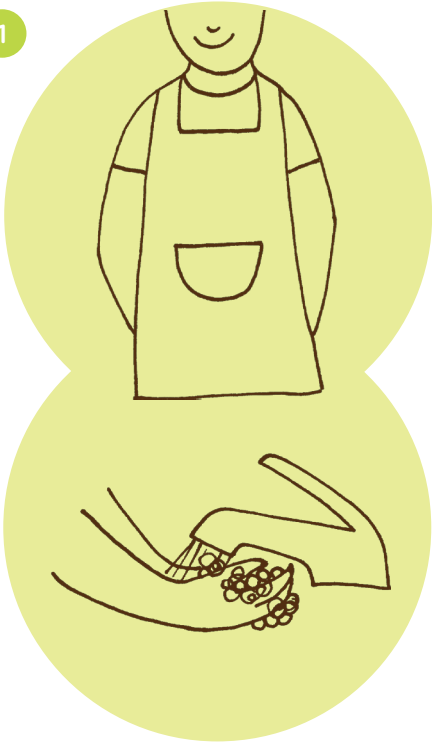
Sugen på fler bakpyssel?

KOLLA IN BOKEN "MILLAS KALASTÅRTOR"!

millas

MAXI MUFFINS

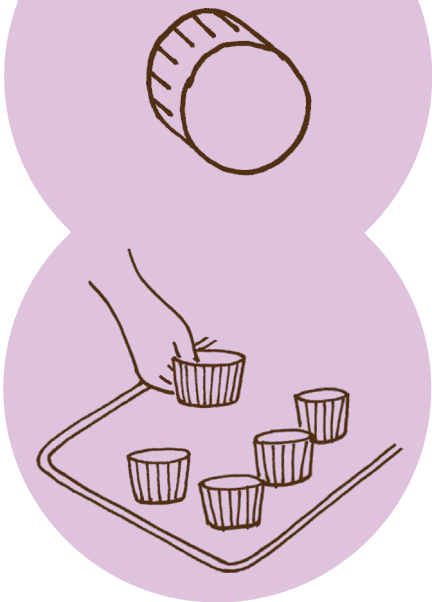
1



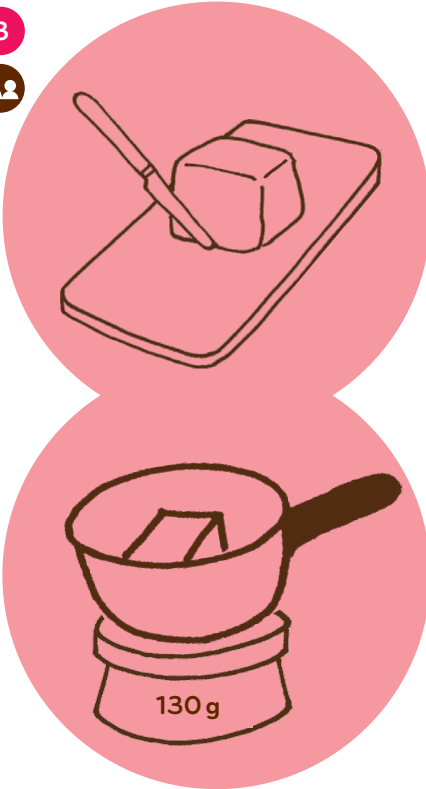
2



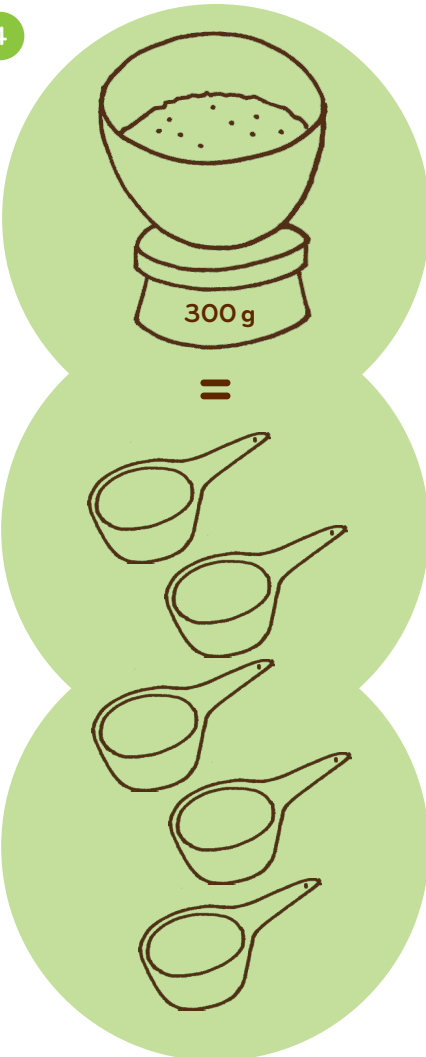
180°C



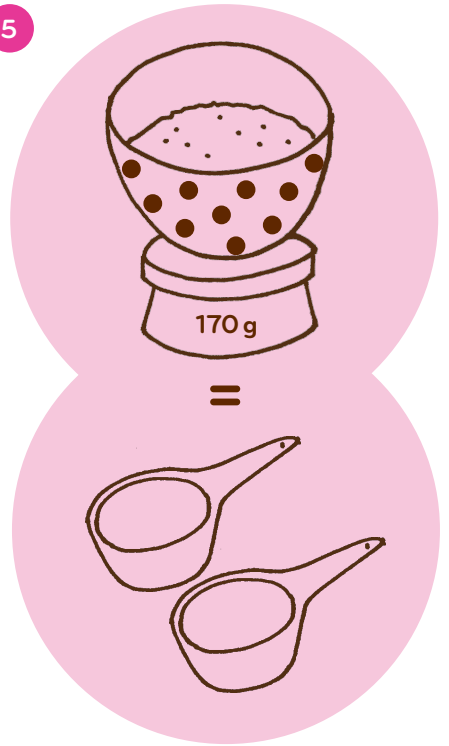
3



4



5



6

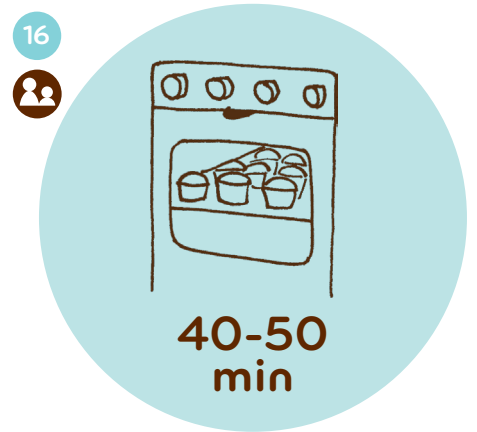
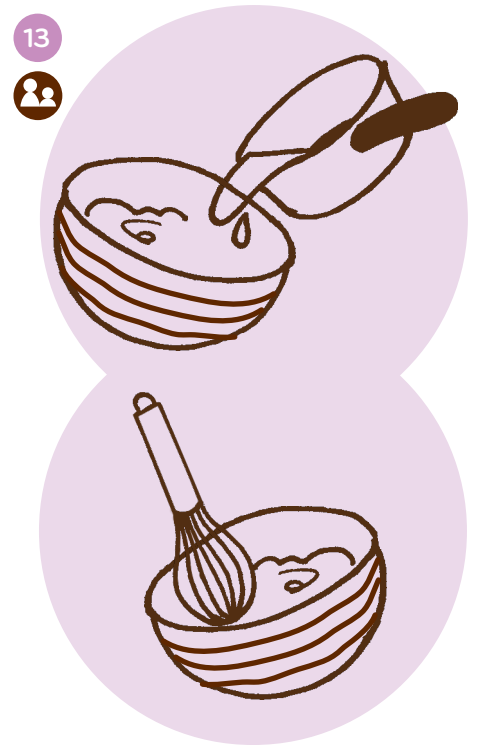
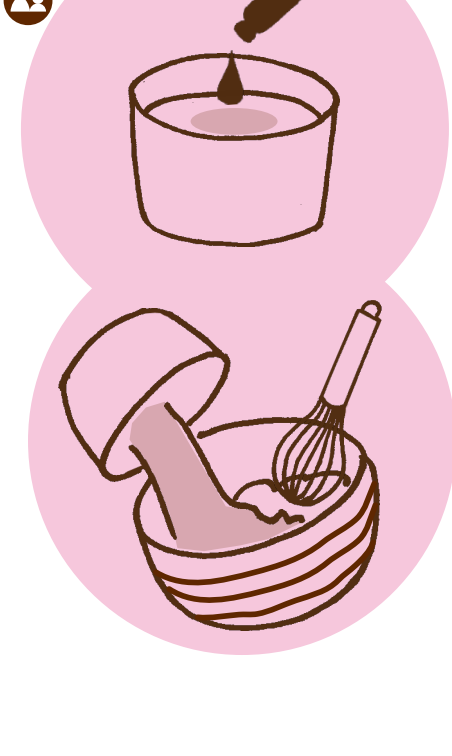
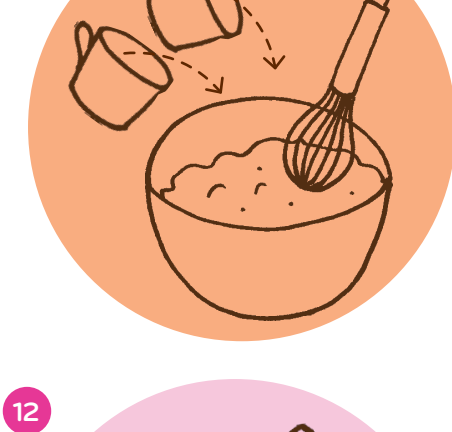
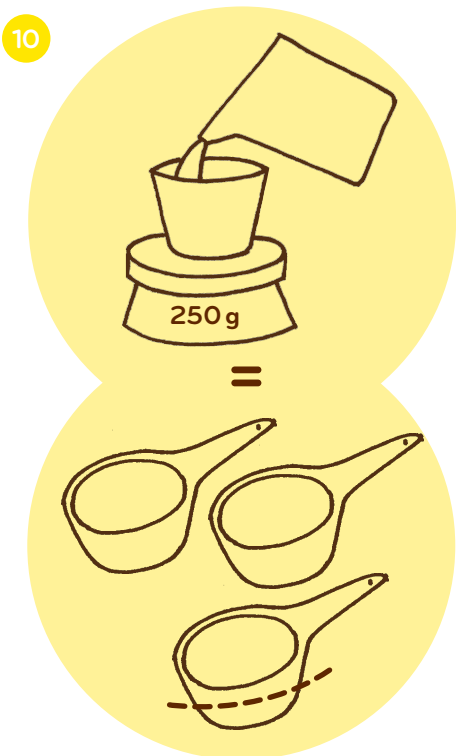
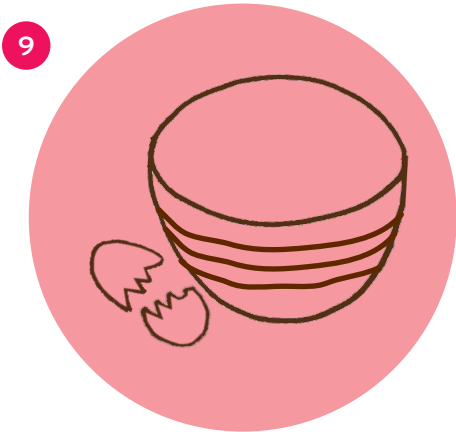


7



Milla's

MAXI MUFFINS



Millas SMÖRKRÄM

Smörkräm kan färgas,
blandas med chokladpulver,
splitsas eller bredas på.

TIPS!

- 1 Det blir roligare att baka om det är gott om tid.
- 2 Se till att köket är barnsäkert och var tydlig med vad barnen får göra själva och inte.
- 3 Vad gillar de mest? Att väga? Knäcka ägg? Att dekorera? Låt barnen välja vad de vill göra så kan du ta hand om resten.
- 4 Barn gillar att ha en alldeles egen låda för muffinsformar, strössel och kakstansar!
- 5 Om bakgrejen inte funkar som du tänkt kan du ge ditt barn några kex, sockerpasta, kakstansar och strössel att leka med. Då kan ni ändå baka och ha kul tillsammans.

Happy baking!
😊

TA FRAM REDSKAPEN

- bakbunke
- kopp
- skärbräda
- fat
- elvisp
- matkniv
- slickepott
- spritspåsar & tyllar (spritsspetsar)
- smetskopa (se Millas redskapskit för cupcakes, art nr 900006)
- köksvåg (barn tycker det är kul att väga, men om ni hellre vill använda enbart måttsats går det bra det med)
- måttsats (matsked + ev decilitermått)
- påsklämmor

TA FRAM INGREDIENSERNA

- smör
- vaniljsocker
- florsocker
- karamellfärg/kakao/chokladpulver
- färskost, ex vis Philadelphia

Sugen på fler bakpyssel?
KOLLA IN BOKEN "MILLAS KALASTÅRTOR"!

Millas SMÖRKRÄM

INGREDIENSER (till 12 cupcakes)

- 150 gram smör
- 90 gram (1,5 deciliter) florsocker
- 1 matsked vaniljsocker
- 200 gram färskost
- (● karamellfärg)
- (● 2 matskedar kakao)

 = BE EN VUXEN OM HJÄLP!

TIPS!

● Förebygg onödigt kladd genom att stänga spritspåsen upptill med en påsklänna eller klädnypa. Då kan spritskrämen bara komma ut i en ände.




● Blev inte spritsningen som du tänkt? Ingen fara, dra bara av krämen, lägg den i spritspåsen igen och gör om!

● Även du som är känslig mot mjölk kan göra smörkräm, här är ett recept:

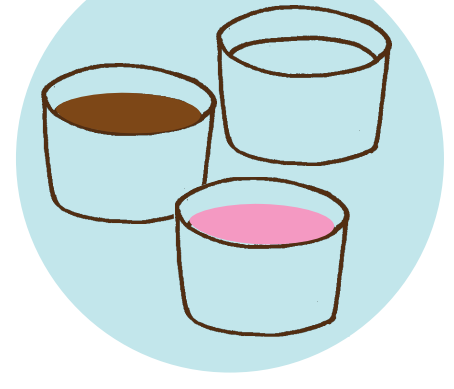
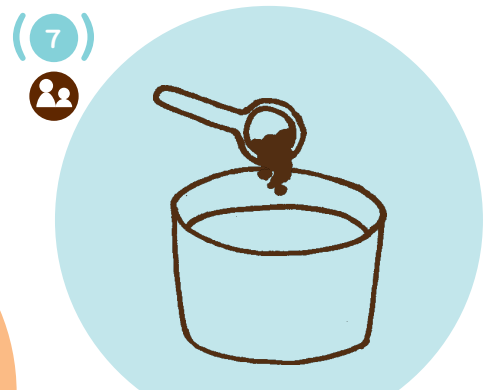
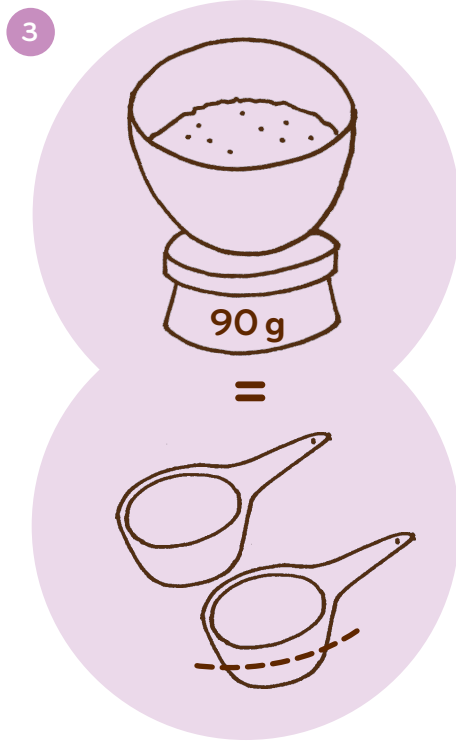
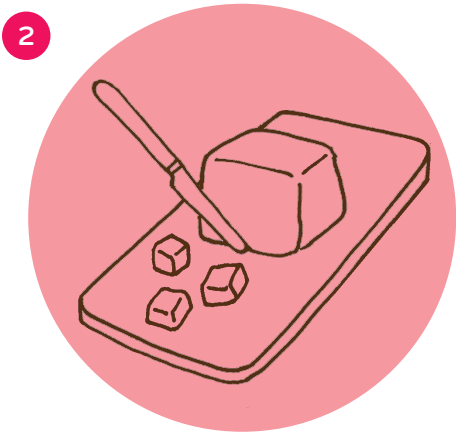
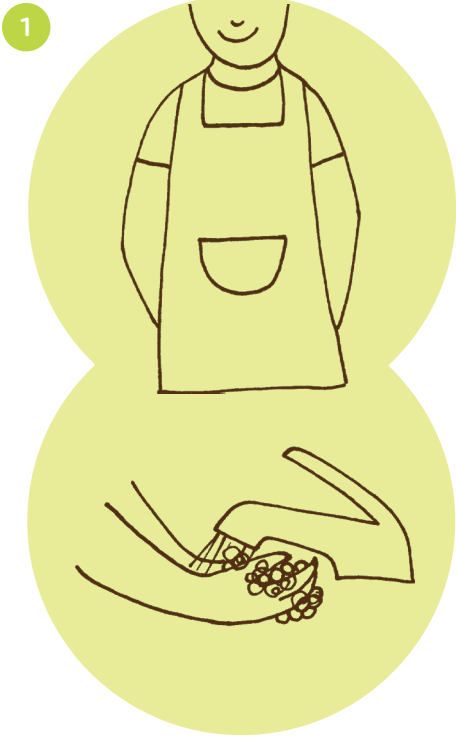
125 gram mjölkfritt margarin
120 gram (2 deciliter) florsocker
2 teskedar vaniljsocker
(1-2 matskedar kakao)

Gör margarinet mjukt som i receptet här intill och vispa ihop det med resten av ingredienserna.

SÅ GÖR DU!

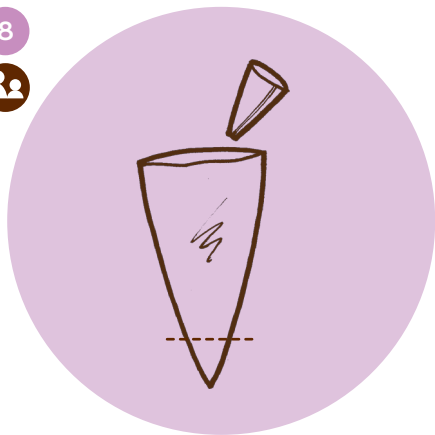
- 1 Sätt på ett förkläde. Tvätta händerna.
- 2 Mät upp 150 gram smör. Lägg smöret på en skärbräda och skär det i bitar.
- 3 Mät upp 90 gram (1,5 deciliter) florsocker i en bakbunke.
- 4 Mät upp 1 matsked vaniljsocker i en kopp.
- 5 Lägg det mjuka smöret och vaniljsockret i bunken med florsockret. Rör om med slickepotten. Vispa sedan ihop ingredienserna med elvispen.
- 6 Lägg i färskosten. Rör smeten jämn med en slickepott. Provsma. Ta mer socker om det behövs.
- 7  Addera eventuellt kakao/chokladpulver eller karamellfärg. Dela upp smörkrämen i olika skålar om du vill göra flera färger.
- 8  Klipp av spetsen på de spritspåsar du ska använda och sätt tyllarna (spritspetsarna) i påsarna.
- 9  Skeda över smörkrämen i spritspåsar (en smetskopa gör det lätt, se Millas redskapskit för cupcakes, art nr 900006), en sort i varje påse. Förslut påsen upptill med en påsklänna.
- 10 Spritsa krämen på muffinsen, gör en snirkel runt kanten och avsluta i mitten när du är nöjd med höjden. Du kan också bara hålla spritsen i mitten av muffinsen och spruta tills höjden blir lagom. Om det är för svårt att spritsa kan smörkrämen bredas på i stället.

Millas SMÖRKRÄM



Millas SMÖRKRÄM

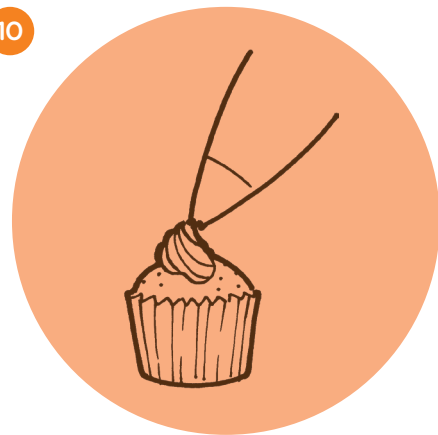
8



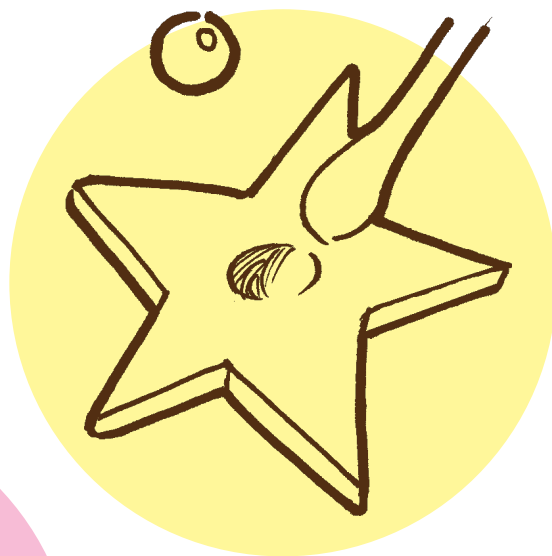
9



10



Dekorera smörkrämen med strösslet, dekorkulorna och sockerpastadekorationerna. De fastnar lättare om man lutar muffinsen lite. Ställ in dina cupcakes i kylan och ta fram dem en stund innan de ska serveras.



TIPS!

Det fiffiga med en spritsglasyr med smör i är att ifall den är för mjuk för att spritsas snyggt så blir den perfekt efter en stund i kylskåp. Ifall glasyren i stället är för hård, låt den stå i rumstemperatur ett tag så mjuknar den.