
Matiga salamimuffins

Kategori: Bröd, kakor, tårter m.m

12 st

3 dl vetemjöl

1½ dl grahamsmjöl

1 tsk salt

2 tsk bakpulver

2 ägg

½ dl olja

1½ dl yoghurt, eller filmjök

några saltorkade tomater

6 skivor salami i små tärningar

2-3 msk basilikablåd

Blanda mjöl, salt och bakpulver.

Tillsätt ägg, olja och yoghurt eller fil och arbeta snabbt ihop till en lös deg.

Fördela i smord muffinsbricka.

Gör en liten fördjupning i varje muffins och fyll den med klick tomater, salamitärningar och basilika.

Grädda i mitten av ygnen ca 20 minuter.