

## Gulrotmuffins uten tilsatt sukker

Server disse muffinsene med «usynlig» gulrot når dere skal ha det litt hyggelig. Her får man enkelt lurt inn litt grønnsaker. For litt søtere smak kan dere bytte ut litt av gulroten med en banan eller annen søt frukt.

### Til 14 store muffins trenger dere:

- 1200 g gulrot (køkt og most til pure)
- 6 egg
- 4,5 ts bakepulver
- 4 ts kanel
- 3 dl hvetemel
- 3 dl smaksnøytral olje eller smeltet smør



Bland gulrot, egg og olje/smør godt i en bolle før dere tilsetter resten av ingrediensene. Fordel i muffinsformer og stek på 180 grader. Størrelsen på formene avgjør steketiden, men med de største muffinsformene må dere beregne ca 30 minutter.

Oppskriften er utarbeidet i samarbeid med ernæringsrådgiver Maren Kvalvaag-Westad.