

## Hörpumúffur

200 gr smjörlíki

1 ½ dl sykur

2 egg

5dl hveiti

½ tsk matarsódi

½ tsk. salt

1 tsk. vanilludropar

½ - 1 dl. vatn

1 epli

Kanelsykur til að strá yfir

### Aðferð:

1. Stillið ofninn á blástur 180°C
2. Brytjið eplið niður frekar smátt.
3. Hrærið saman sykur og smjörlíki með rafmagnsþeytara þar til það er létt og ljóst.
4. Bætið eggjunum saman við og hrærið áfram í 1-2 mínútur
5. Látið hveiti, matarsóða, salt, vanilludropa saman við og hrærið vel saman. ATH: 2 -3 mín. ætti að vera hæfilegur tími því ef hrært er of lengi geta múffurnar orðið seigar.
6. Setjið niðurbrytjað eplið saman við og hrærið vel saman með **sleif**
7. Látið deigið í pappamót með teskeið ( u.þ.b. ½) og raðið á bökunarplötu. Passið að hafa gott bil á milli svo múffurnar klessist ekki saman.
8. Stráið kanelsykri yfir múffurnar

9. Bakið kökurnar í u.þ.b. 15 mínútur eða þar til kökurnar eru orðnar ljósbrúnar.