

Munkar

Hel sats

Ca 68 st

5,68 dl mjöl

2,13 dl socker

2 teskedar bakpulver

¼ tesked mald muskot

¼ tesked mald kanel

1 tesked salt

2,13 dl mjölk

2 vispade ägg

1 tesked vaniljsocker

1 matsked smält smör

Halv sats

Ca 34 st

2,84 dl mjöl

1 dl socker

1 tesked bakpulver

1/8 tesked mald muskot

1/8 tesked mald kanel

½ tesked salt

1dl mjölk

1 vispat ägg

½ tesked vaniljsocker

½ matsked smält smör

1. Blanda mjöl, socker, bakpulver, muskot, kanel och salt i en stor skål.
2. Blanda ner mjölk, ägg, vanilj och smör. Rör om tills allt är väl blandat.
3. Häll smeten i det förvärmda munkjärnet och grädda i 2-3 minuter. Formarna ska vara fyllda till strax under kanten.

4. Glasyr

Gör glasyren medan munkarna svalnar. Glasyren består bara av florsocker, karamellfärg och vatten som blandas till en trög smet i en liten skål. När du tror att du gjort för mycket, gör lite till så blir det lagom mycket, eller gör flera satser med olika färger. Doppa den bleka sidan i glasyren, och strössla sedan på lite strössel!

