

# Sukkers bageevne

Vi skal undersøge forskelligt sukkers bageevne. Når vi putter forskellige typer af sukker i en dej, vil resultatet blive forskelligt. Når vi laver en kage, vil vi gerne have, at den er luftig og har en god løs krumme.

**Skriv ned, hvem der laver hvilke kager, inden I går i gang.**

Muffin med hvidt sukker:

Muffin med brun farin:

Muffin med mørk sirup:

Muffin med flormelis:

# Opskrift



## Det skal du bruge:

- 50 g smør
- 50 g sukker (hvidt sukker / brun farin / mørk sirup / flormelis)
- 1 æg
- 50 g hvedemel
- ½ tsk bagepulver

### Sådan gør du:

1. Alle ingredienser skal have stuetemperatur
2. Tænd ovnen på 180 grader almindelig varme
3. Vask hænder
4. Put mel og bagpulver gennem en si over i en skål
5. Put smør og sukker i en mellemstørrelse skål
6. Pisk smør og sukker med en elpisker i 5 minutter ved højeste hastighed
7. Skrab dejen på siden af skålen ned med en dejskraber
8. Put ægget ned til smørmassen og pisk det sammen i 2 minutter
9. Skrab dejen på siden af skålen ned med en dejskraber
10. Put halvdelen af melblandingen ned til æggemassen og pisk kun lige til det er blandet sammen
11. Skrab dejen på siden af skålen ned med en dejskraber
12. Put den anden halvdel af melblandingen ned til æggemassen og pisk kun lige til det er blandet sammen
13. Skrab dejen på siden af skålen ned med en dejskraber
14. Put 3 papirforme ned i en muffinbakke
15. Fordel dejen i 3 muffinforme - HUSK at holde styr på hvilke kager der er lavet med de forskellige sukkertyper
16. Bag kagerne ved 180 grader almindelig varme i ca. 18 minutter
17. Tag kagerne ud og lad dem køle helt af inden I smager og undersøger dem

# Resultat

Giv kagerne karakter fra 1 - 10

Sukkertype	Smag	Bagevne	Konsistens
Hvidt sukker			
Brun farin			
Flormelis			
Mørk sirup			