

Zabpelyhes, burgonyás muffin



Hozzávalók:

20 dkg főtt burgonya, 15 dkg finomliszt, 10 dkg zabpehely, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, pár csepp mandulaaroma (el is maradhat)
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A lecsöpögtetett főtt burgonyát szitán áttörjük, megvárjuk, amíg teljesen kihűl. A kétféle lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat hozzáadjuk, a mandulaaromával ízesítjük, majd beledolgozzuk a burgonyát és a lisztes keveréket is.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárral kibéleljük és a masszával megtöltjük, a tetejüket vizes kanállal kissé elsimítgatjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácusra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc + a burgonya főzése

Egy darab: 237 kcal