



Hozzávalók:

4 tojás, 20 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg tehéntúró, 1,25 dl tej, 30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 10-12 dkg mazsola  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral és a vaníliás cukorral jól kikeverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. A túróat belemorzsoljuk, 1-2 percig tovább keverjük - készülhet úgy is, hogy a túróat szitán áttörve adjuk hozzá, ilyenkor elég csak fél percig keverni. A puha (szobahőmérsékletű) vajat hozzáadjuk, a tejet beleöntjük. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk, a mazsolát hozzákeverjük. Az előzőekhez adjuk, jól kikeverjük.

2. A muffinsütő mélyedését kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A tésztával háromnegyedükig megtöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-12 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darabhoz

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 323 kcal