

## Tejfölös, túrós muffin



### Hozzávalók:

4 tojás, 2 dl (kb. 20 dkg) kristálycukor, 2 dl tejföl (tisztán mérve, nem elég a kis poharas), 1 dl olaj, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 25 dkg tehéntúró  
a forma kikenéséhez:  
olaj

1. A tojásokat a cukorral fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A tejfölt és az olajat beledolgozzuk. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk az áttört túróval együtt.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A massa kétharmadával megtöltjük. A kakaót és a tejet a maradék egyharmadnyhoz keverjük, a fehér tésztára kanalazzuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 312 kcal