

## Sárgarépas, narancsos muffin



### Hozzávalók:

2 szép sárgarépa (tisztítva 22 dkg), 30 dkg finomliszt, 1,5 kiskanál sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna, 1 narancs lereszelt héja, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, csipetnyi reszelt szerecsendió, csipetnyi só, 2 tojás, 5 evőkanál kristály-vagy barna cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 6 evőkanál olaj, 3 dl 100%-os narancslé  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A sárgarépát megtisztítjuk és lereszeljük. Így, azaz tisztán mérve kell 10-12 dekának lennie. A lisztet a sütőporral, a szódabikarbónával, a narancshéjjal, a fahéjjal, a szerecsendióval és a sóval összeforgatjuk. A tojást elektromos habverővel a kétféle cukorral 2-3 perc alatt habosra keverjük. Először az olajat, majd a narancslevet, azután a lisztes keveréket és a répát adjuk hozzá.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával majdnem teletöltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-12 percig, majd a kis süteményeket rácslára rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 200 kcal