

Rizses, lekvárral töltött muffin



Hozzávalók

25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 makkáskanál szóda-bikarbóna, 2 tojás, 6 evőkanál kristálycukor, 0,8 dl olaj, 1 doboz (20 dkg) készen kapható vaníliás tejberizs, 0,6 dl főzőtejszín
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin
a töltéshez:
10 kiskanál meggy-lekvár, csipetnyi őrölt fahéj

1. A lisztet a sütőporral és a szóda-bikarbónával összeforgatjuk. A tojást a cukorral egy tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük.
2. Először az olajat majd a tejberizst és a tejszínt adjuk hozzá, végül a lisztes keveréket is beledolgozzuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A rizses masszával félig megtöltjük, azután mindegyikre 1-1 kiskanálnyi, fehérjével fűszerezett meggy-lekvárt halmozunk. A maradék masszával befedjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

10 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 311 kcal