

Narancsos, datolyás muffin



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 1 csomag sütőpor, csipet só, 1 nagy narancs, 1 tojás, 12 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 dl tej vagy főzőtejszín, 1 dl olaj, 15 dkg aszalt datolya
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin
a tetejére:
kristálycukor, reszelt narancshéj, esetleg reszelt csokoládé

1. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk. A narancsot alaposan megmossuk, héját az előzőekhez reszeljük. Levét kifacsarjuk, amiből 1,5 deci kell ehhez a recepthez (ha kevesebb lenne, akkor pótoljuk!).
2. A tojást a cukorral és a vaníliás cukorral jól kikeverjük, ez elektromos habverővel 3 perc, majd hozzáadjuk a tejet, a narancslevet és az olajat is. A liszttel összedolgozzuk. A datolyát kimagozzuk, apróra vágjuk, a tésztába keverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A narancsos, datolyás masszával háromnegyedükig töltjük. Tetejükre egy kevés cukrot és reszelt narancshéjat - esetleg csokoládét - szórunk, kicsit bele is nyomkodjuk.
4. 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: 288 kcal