

## Narancslekváros muffin



### Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 1 tojás, 3 evőkanál barna-vagy kristálycukor, 10 dkg narancslekvár (lehetőleg darabos), 1,25 dl 100 %-os narancslé, 1 dl főzőtejszín vagy tejföl, 0,5 dl olaj

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük. Először a narancslekvárt, azután a narancslevet, végül a tejszínt és az olajat adjuk hozzá.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával úgy töltjük meg, hogy majdnem tele legyenek.
3. 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 rácstra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

10 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 238 kcal