



Hozzávalók:

15 dkg tehéntúró, 3 tojás, 15 dkg méz, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,5 dl tej, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A mézes, túrós muffinhoz a túrót szitán átpasszírozzuk. A tojásokat a mézzel habosra felferjük, ez elektromos habverővel 3 perc, majd az olvasztott vaját (margarint) és a langyos tejet hozzáadjuk. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a túróval együtt.
2. A muffinforma mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárkával kibéleljük, a masszával háromnegyedükig megtöljük. Előmelegített, közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 22 perc alatt megsütjük. Még melegen rácsra rakjuk, így hagyjuk kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 242 kcal