



Hozzávalók :

2 tojás, 0,75 dl (7-8 dkg) kristálycukor, 1,5 dl (18 dkg) méz, 1 csomag vaníliás cukor, 1,5 dl 100%-os narancslé, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 6 dl (36 dkg) finomliszt, 1 csomag (12 gramm) sütőpor, 1 kiskanál szalalkáli, fél kiskanál só
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral, a mézzel és a vaníliás cukorral jól kikeverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. A narancslevet és a puha (szobahőmérsékletű) margarint hozzáadjuk. A lisztet a sütőporral, a szalalkálival és a sóval összeforgatjuk. Az előzőekhez adjuk, jól kikeverjük.
2. A muffinsütő mélyedését margarinnal kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük, a tésztával a háromnegyedikig megtöltjük. Fontos, hogy egy jó evőkanálnyi masszánál ne tegyünk többet bele, mert akkor tovább kell sütni és a méz miatt megéghet!
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 18 percig sütjük. Ha a vége felé a teteje túlzottan pirulna, alufóliával takarjuk le. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

15-16 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 220 kcal