

## Mézes, kókuszos muffin



### Hozzávalók:

1 tojás, 7 evőkanál kristálycukor, 4 evőkanál méz, 25 dkg finomliszt, 7 dkg kókuszreszelék, 1 csomag sütőpor, 6 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2,5 dl tej  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral és a mézzel sűrűn folyósra keverjük, ez elektromos habverővel 2-3 perc. A lisztet a kókuszreszeléssel és a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal) és a tejjel együtt. Jól összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A mézes, kókuszos masszával háromnegyedükig töltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 242 kcal