

## Mákos, narancsos muffin



### Hozzávalók:

2 tojás, 20 dkg kristálycukor, 2 dl tejföl (tisztán mérve, nem elég a kis poharas!), 1 dl olaj, 2,5 dl 100 %-os narancslé, 30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 4 evőkanál őrölt mák, 1 kiskanál narancsaroma  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a kristálycukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel 3 perc. A részletekben hozzáadott tejjel, az olajjal és a narancslével összedolgozzuk. A finomlisztet a sütőporral, csipetnyi sóval és a mákkal összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, a narancsaromával ízesítjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A narancsos, mákos masszát beletöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácstra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 307 kcal