



Hozzávalók:

2 tojás, 4 evőkanál barna-vagy kristálycukor, 1 dl olaj, 0,5 dl tej, 1 nagyobb (20 dkg) alma, 8 dkg őrölt mák, 22 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szódbikarbóna
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverünk. Először az olajat, azután a tejet adjuk hozzá, majd héjastól belereszeljük az almát. A mákot a liszttel, a sütőporral és a szódbikarbónával összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük, a masszát beletöltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 226 kcal