



### Hozzávalók:

25 dkg (tisztán mérve) konzervmandarin, 3 tojás, 12 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,25 dl (125 gramm) natúr joghurt, 18 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna (ez is lehet sütőpor)

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A mandarinoshoz a konzervmandarint nagyon jól lecsöpögtetjük. A tojást a kétféle cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vaját, majd a natúr joghurtot adjuk hozzá. A lisztet a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk, a mandarinnal együtt.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával háromnegyedükig töltjük.
3. 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.

10 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 256 kcal