

Mazsolás burgonyás muffin



Hozzávalók:

25 dkg főtt, áttört burgonya, 15 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 20 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 4 tojás, maréknyi puha mazsola, őrölt fahéj és gyömbér, 1 kisebb narancs reszelt héja, 0,5 dl narancslikőr

a foma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

vékony lapocskákra vágott mandula

1. A főtt, még melegen áttört és kihűlt burgonyát a finomliszttel, a sütőporral, a puha (szobahőmérsékletű) vajjal, a kristálycukorral, a vaníliás cukorral, a tojások sárgájával és a puha mazsolával összedolgozzuk.
2. Egy kevés őrölt fahéjjal és őrölt gyömbérrel fűszerezzük, a narancs reszelt héjával és a narancslikőrrel ízesítjük. A kemény habbá vert tojásfehérjét beleforgatjuk, majd kikent formába adagoljuk. A tetejüket vékony lapocskákra vágott mandulával meghintjük.
3. 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 darabhoz

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 265 kcal