



Hozzávalók:

12 dkg kókuszreszelék, 10 dkg tisztított mandulabél, 22 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna, csipetnyi só, 2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 2 dl tej, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A kókuszreszeléket egy serpenyőben, zsiradék nélkül aranybarnára pirítunk. Ugyanígy pirítjuk meg a durvára vágott mandulát is.
2. Mindezeket húlni hagyjuk, majd a liszttel, a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk, csipetnyit megsózzuk. A tojást a cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A tejet hozzáöntjük, majd a kókuszos mandulás liszttel összekeverjük és a puha (szobahőmérsékletű) vaját is beledolgozzuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával majdnem teljesen megtöltjük.
4. 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 rácra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab (tejjel készítve): 293 kcal