

Kókuszos, kávé, diós muffin



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 10 dkg kókuszreszelék, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 8 dkg durvára vágott dió, 2 tojás, 20 dkg kristálycukor (barna cukor is lehet), 2 csomag vaníliás cukor, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1-1 dl erős feketekávé és tej a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a kókuszreszeléssel, a sütőporral, a sóval és a durvára vágott dióval összeforgatjuk. A tojásokat a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük, ez elektromos habverővel 3 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint), majd a szintén szobahőmérsékletű kávé és tejet adjuk hozzá.
A kókuszos, diós liszttel összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A kókuszos, diós masszával a háromnegyedükig töltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 328 kcal