

Kókuszos, eperlekvárral töltött muffin



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 20 dkg kókuszreszelék, 1 csomag sütőpor, csipetnyi 1 tojás, 18 dkg kristálycukor, 1,2 dl olaj, 2,5 dl tej

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a töltéshez:

eperlekvár

1. A lisztet a kókuszreszeléssel és a sütőporral összeforgatjuk. A tojást a cukorral, az olajjal meg a tejjel kikeverjük, a kókuszos liszthez adjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük. A kókuszos 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.
4. Jó sűrű eperlekvárt kikeverünk (ne maradjon darabos) és kis lyuku csővel ellátott habzsákból, alulról a kihűlt muffinokba töltjük.

12 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 402 kcal