

Konyakmeggyes muffin



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipet só, 2 tojás, 20 dkg kristálycukor, 10 dkg vaj sütőmargarin, 1,5 dl tej, 10 szem csokoládés konyakmeggy

a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk. A tojást a cukorral, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajjal tovább keverjük, majd a tejet is hozzáadjuk. A sütőporos lisztet beledolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A massa felével megtöltjük, majd mindegyik közepébe 1-1 szem csokoládés konyakmeggyet rakunk. A maradék masszával befedjük, tetejüket kissé elsimítjuk.
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: 276 kcal