



Hozzávalók:

4 tojás, 20 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 0,8 dl tej, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 2 evőkanál őrölt feketekávé

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a kétféle cukorral, elektromos habverővel 3-4 perc alatt jó habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat és a tejet hozzáadjuk. A lisztet a sütőporral és a kávéval összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával majdnem teljesen megtöltjük, 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 rácstra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 288 kcal