

Kávés, lekváros muffin



Forrás: A legjobb muffinok
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,2 dl tej, 0,6 dl erős feketekávé, 28 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szóda, 12 kiskanál sűrű baracklekvár

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajjal tovább keverjük, majd a tejet és a kávékat is beleöntjük. A lisztet a sütőporral és a szóda, kávéval összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A massa felét beletöltjük. Mindegyikre 1-1 kiskanálnyi lekvárt halmozunk, majd a maradék tésztával befedjük, 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 rácstra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 228 kcal