

Kávélíkorös, kávémásas muffin



Hozzávalók:

1 tojás, 10 dkg kristálycukor, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 dl tejföl, 1 dl tej, 0,5 dl kávélíkor, 25 dkg finomliszt, 2 evőkanál őrölt feketekávé, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a mázhoz:

0,5 dl kávélíkor, 15 dkg mascarpone (natúr krémsajt), 3 evőkanál porcukor

1. A tojást a cukorral, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverjük. A puha vajjal tovább keverjük, majd a tejfölt, a tejet és a likőrt is hozzáadjuk. A lisztet a kávéval, a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával majdnem teljesen megtöltjük, tetejüket kissé elsimítjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 5 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk.
3. A mázhoz valókat nagyon jól kikeverjük, s a már majdnem kihűlt muffin tetejére simítunk belőle 1-1 kanálnyit.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 313 kcal