

Karamellával töltött barackos muffin



Hozzávalók:

26 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szóda-bikarbóna, 20 dkg barackbefőtt, 5 dkg étcsokoládé, 2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 12 dkg sütőmargarin vagy vaj, 2,2 dl natúr joghurt vagy tejföl, 12 szem puha tejkaramella cukorka a forma kikenéséhez vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral és a szóda-bikarbónával összeforgatjuk. A befőttet lecsöpögtetjük, kis kockákra vágjuk, a lisztbe forgatjuk, majd hozzáadjuk az apróra vágott étcsokoládét is.
2. A tojást a cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel 2-3 perc, majd először a puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint), azután a joghurtot adjuk hozzá. A lisztes keverékkel összedolgozzuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával a félig megtöltjük. Mindegyik közepére egy karamellás cukorkát rakunk, a maradék masszával befedjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 15 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 272 kcal