

Gesztenyés, meggyes muffin



Hozzávalók:

20 dkg fagyasztott gesztenyemassza, 1 tojás, 10 dkg kristálycukor, 0,8 dl olaj, 2 dl tej, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 20 dkg magozott meggybefőtt
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A gesztenyemasszát szobahőmérsékleten fölengedjük, majd szitán vagy burgonyanyomón áttörjük. A tojást a cukorral jól kikeverjük, ez elektromos habverővel 2 perc, a gesztenyéhez adjuk az olajjal és a tejjel együtt.
2. A lisztet a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk, az előzőekhez keverjük. A meggyet lecsöpögtetjük, kimagozzuk, a gesztenyés masszához adjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük, és a gesztenyés meggyes masszával a háromnegyedükig megtöltjük.
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 rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darabhoz

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 245 kcal