



Hozzávalók:

35 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szódbikarbóna, csipetnyi só, 30 dkg kristálycukor, 2 tojás, 4 dl tej vagy főzőtejszín, 1,5 dl olaj (olvasztott vaj vagy sütőmargarin is lehet)
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral, a szódbikarbónával és a sóval összeforgatjuk. A cukrot, a tojást, a tejet meg az olajat belekeverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit margarinnal kikenjük vagy papírkosárral kibéleljük, és a masszával úgy töltjük meg, hogy a háromnegyedükig legyenek tele.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni. Egy kis vajjal és lekvárral szokás kínálni.

Jó tanács

- A muffin Amerika-szerte népszerű sütemény, többnyire reggelire fogyasztják. Számtalan változata létezik; alapreceptje jól variálható. Például a tészta masszáját szűk maréknyi mazsolával vagy fölkockázott aszalt gyümölccsel is gazdagíthatjuk, de készülhet friss vagy fagyasztott ribizskével illetve áfonyával is. Gyümölcsök helyett 6-8 dkg apróra vágott csokoládét vagy csokoládéreszeléket is belekeverhetünk. A tészta masszájába 2 evőkanálnyi liszt helyett keserű kakaópor is kerülhet, sőt 6-8 deka olvasztott csokoládéval is gazdagíthatjuk. Kristálycukor helyett mézzel vagy valódi barna cukor is süthetjük.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 390 kcal