



### Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szódbikarbóna, 3 dkg kókuszreszelék, 20 dkg kis kockákra vágott aszalt egzotikus gyümölcs vegyesen, 1 tojás, 5 evőkanál kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 0,8 dl olaj, 1,5 dl főzőtejszín a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral, a szódbikarbónával, a kókuszreszelékkel és az egzotikus gyümölcsökkel összeforgatjuk.
2. A tojást a kétféle cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük. Az olajjal és a tejszínnel hígítjuk. Az előzőekhez adjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával kb. a háromnegyedükig megtöltjük, tetejüket vizes kanállal kissé elsimítgatjuk. 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 szedve hagyjuk kihűlni teljesen.

10 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 345 kcal