



Forrás: A legjobb muffinok
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

1 liter tej, 25 dkg (3 dl) búzadara, 1 mokkáskanál só, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 tojás, 4 evőkanál kristálycukor, 2 dl tejföl (egy kis pohár nem elég, pontosan ki kell mérni!), 1 kiskanál sütőpor, 2 citrom reszelt héja
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin és zsemlemorzsa
a tálaláshoz:
2-3 dl málnaszörp

1. A tejet felforraljuk, a darát kevergetve beleszórjuk. Enyhén megsózzuk és tovább keverve 6-8 percig kis lángon főzzük. Ezután a tűzről lehúzzuk, a margarint hozzáadjuk, majd szorosan lefödve a darát duzzadni hagyjuk.
2. A tojássárgáját a cukorral habosra keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A tejfölt, a sütőport, a kihűlt darát és a citromhéjat hozzáadjuk, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét lazán beleforgatjuk.
3. A muffinsütő mélyedéseit kikenjük és zsemlemorzssával meghintjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával háromnegyedükig megtöltjük.
4. 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 málnaszörppel körüllocsolva, melegen tálaljuk.

Jó tanács

- Aki szereti, a muffin masszájába mazsolát is keverhet.
- Aki a pirított dara ízét kedveli, először a margarinon kevergetve pirítsa aranyárgára, s csak ezután öntse rá a tejet.

16 darab

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy darab: 209 kcal