



Forrás: A legjobb muffinok
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

- 2 tojás
- 6 evőkanál kristálycukor
- 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin (1 dl olaj is lehet)
- 1 kis pohár (150 gramm) natúr joghurt
- 2 citrom lereszelt sárga héja
- 1 nagy citrom kifacsart leve (1 dl)
- 1 csomag sütőpor
- 25 dkg finomliszt
- a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük. Először a puha (szobahőmérsékletű) vajat, azután a joghurtot adjuk hozzá.
2. A jól megmosott citrom héját belereszeljük, a citromlével ízesítjük. A sütőport a lisztbe forgatjuk, az előzőekhez adjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, 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 rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 280 kcal