

Citromos, joghurtos muffin



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 kiskanál szódabikarbóna, csipetnyi só, 2 tojás, 20 dkg kristálycukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2,5 dl natúr joghurt, 1 nagy citrom lereszelt sárga héja és kifacsart leve (kb. 1 dl)

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral, a szódabikarbónával és a sóval összeforgatjuk. A tojást a cukorral jól kikeverjük, először a puha (szobahőmérsékletű) vajat (margarint), azután a joghurtot, a citromhéjat és a citromlevet adjuk hozzá. A liszttel összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal (margarinnal) kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a citromos masszával háromnegyedükig töltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 257 kcal