

Áfonyás, banános muffin



Hozzávalók:

2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, csipetnyi só, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2,75 dl tej, 2 közepes, áttört banán, 20 dkg áfonya (fagyasztott is jó), 30 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szóda bikarbóna

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a kétféle cukorral és a sóval habosra keverjük. Az olvasztott vajat vagy sütőmargarint és a tejet hozzáadjuk. Belekeverjük az áttört banánt, és a friss vagy fagyasztott, felengedett és lecsöpögtetett áfonyát. A lisztet az őrölt fahéjjal, a sütőporral és a szóda bikarbónával összeforgatjuk, a gyümölcsös masszához adjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával háromgyedükig töltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20-22 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakjuk, hogy kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 270 kcal