

Áfonyalekváros muffin



Hozzávalók:

2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, fél mokkáskanál só, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl tej, 1 csomag sütőpor, 30 dkg finomliszt, 12 kiskanál sűrű áfonyalekvár

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a kétféle cukorral és a sóval habosra keverjük. Az olvasztott vajat vagy margarint és a tejet hozzáadjuk, majd belekeverjük a sütőporral összeforgatott lisztet.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal (margarinnal) kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával háromnegyedükig töltjük. A tetejükre 1-1 kiskanálnyi áfonyalekvárt rakunk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácusra rakjuk, hogy kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 314 kcal