Hozzávalók:
1 tojás, 1,5 dl (14-15 dkg) kristálycukor, 10 dkg olvasztott vaj vagy sütőmargarin, 4,5 dl (27-28 dkg) finomliszt, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna, fél kiskanál só, fél mokkáskanál reszelt szerecsendió, 1,5 dl 100%-os ananászlé, 25 dkg konzervananász
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral jól kikeverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. A puha (szobahőmérsékletű) margarint hozzáadjuk.
2. A lisztet a sütőporral, a sóval és a szerecsendióval összeforgatjuk. Az előzőekhez adjuk, az ananászlevet is beleöntjük, jól kikeverjük.
3. A muffinsütő mélyedésit margarinnal kikenjük vagy papírkosárral kibéleljük, és a tésztával a háromnegyedükig megtöltjük. A tetejüket nedves kanállal elsimítgatjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit erősebb lánggal (190 ºC; légkeveréses sütőben 170 ºC)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: 215 kcal