



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna, egy nagyobb csipet só, 20 dkg friss (idényen kívül fagyasztott áfonya), 3 tojás, 20 dkg kristálycukor, 3 csomag vaníliás cukor, 1,25 dl olaj, 1,25 dl tej, reszelt citrom-,

vagy narancshéj, 1 kiskanál citromlé vagy narancslé a tetejére:

kb. 1 evőkanál cukor (barna cukor is lehet)

1. A lisztet a sütőporral, a szódabikarbónával és a sóval összeforgatjuk. Egy keveset összekeverünk belőle az áfonyával, hogy a gyümölcs ne süllyedjen majd a tészta aljára. A tojásokat a cukorral és a vaníliás cukorral, elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc alatt sűrűn folyósra fölverjük, majd először az olajat, azután a tejet is beledolgozzuk. A jól megmosott citrom héját belereszeljük, 1 evőkanálnyit a levéből is hozzáadunk, majd 2-3 részletben a lisztes keveréket, azután az áfonya kétharmadát is beleforgatjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kivajazzuk vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával háromnegyedükig töltjük. A tetejükön elosztjuk a félretett áfonyát, majd egy kevés cukorral meghintjük.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 185-190 °C) kb. 25 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 290 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.