

Almás, joghurtos muffin



Hozzávalók:

5 dl finomliszt (kb. 30 dkg), 1 csomag sütőpor, 1-1 mokkáskanál őrölt fahéj és reszelt szerecsendió, fél mokkáskanál só, 1,25 dl kristályukor (12,5 dkg), 2,5 dl natúr joghurt, 1 tojás, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 citrom reszelt héja, 3 alma (35 dkg)

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

kristálycukor és őrölt fahéj

1. A lisztet a sütőporral, a fahéjjal, a szerecsendióval, a sóval és a cukorral összeforgatjuk. A joghurtot először magában, majd a tojással keverjük habosra. Az olvasztott vaját (margarint) és a citrom reszelt héját hozzáadjuk, majd a cukros liszttel összekeverjük, végül a meghámozott, apró kockákra vágott almát is hozzáadjuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal (margarinnal) kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük, és a masszával a háromnegyedükig megtöltjük. Nagyjából 3 evőkanál kristálycukrot 1 mokkáskanál őrölt fahéjjal összekeverünk, a muffinok tetejére szórjuk.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakjuk.

12 darabhoz

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 230 kcal