

## Sajos, sonkás, tejfölös muffin



### Hozzávalók:

2 tojás, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl tejföl, 1 dl tej, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 10 dkg reszelt sajt, 10 dkg sonka

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

6-7 dkg reszelt sajt

1. A tojást a puha (szobahőmérsékletű) vajjal vagy margarinnal, a tejjel, a tejjel kikeverjük. A finomlisztet a sütőporral, a sóval és az őrölt borssal összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk a reszelt sajttal és az apró kockákra vágott sonkával együtt.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal vagy margarinnal (olajjal) kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük és a masszával majdnem teletöltjük. A tetejüket nedves kanállal elsimítgatjuk, majd reszelt sajtot szórunk rá.
3. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 20-22 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 5-10 percig, majd a muffinokat azon melegében tálaljuk.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 259 kcal