

## Parmezánsajtos muffin



Hozzávalók: 25 dkg finomliszt, 10 dkg reszelt parmezán, 2 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, csipet só, 2 tojás, 2,5 dl tej  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A finomlisztet a reszelt parmezánnal, a sütőporral, a szódabikarbónával és csipet sóval összeforgatjuk.
2. A tojást a tejjel jól fölverjük, majd a sajtos, lisztes keveréket is belekeverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit vajjal vagy margarinnal kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük és a masszával majdnem teletöltjük. A tetejüket nedves kanállal elsimítgatjuk.
4. 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.

10 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 166 kcal