



Hozzávalók:

2 zöldcitrom, 25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 1 tojás, 15 dkg kristálycukor, 0,8 dl olaj, 2 dl zöldcitromlé (dobozos üdítőként kapható)
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A zöldcitromot alaposan megmossuk, leszárogatjuk, héjukat lereszeljük. Ezután a gyümölcsöt egy tál fölött teljesen meghámozzuk, úgy, hogy vékony fehér bundája se maradjon rajta, majd kifilézzük, azaz a gerezdeket elválasztó vékony hártya mentén éles kiskéssel bevágunk, és a citromfiléket kiemeljük, végül kis kockákra vágjuk.
2. A lisztet a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük. Először az olajat, azután a zöldcitromlevet adjuk hozzá. A lisztes keveréket meg a fölkockázott zöldcitromot hozzáadjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárral kibéleljük, és a masszával megtöltjük, tetejüket vizes kanállal kissé elsimítgatjuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácstra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

9 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 289 kcal