



Hozzávalók:

25 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 2 tojás, 12,5 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 25 dkg tehéntúró, 2 evőkanál tejföl, 35 dkg szilva (befőtt is lehet)

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk. A tojást a kétféle cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel 3 perc, majd a puha (szobahőmérsékletű) vajjal (margarinnal), az áttört túróval és a tejföllel dolgozzuk össze. A sütőporos liszttel és a kimagozott, 1,5 centis kockákra vágott szilvával összekeverjük.

2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákkal kibéleljük. A szilvás, túrós masszával háromnegyedükig töltjük. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

12 darab

Elkészítési idő: 45 perc

Egy darab: 262 kcal