



Hozzávalók:

38 dkg finomliszt, 1 kiskanál sütőpor, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, 1 kiskanál mézessütemény-fűszerkeverék, csipetnyi só, 2 tojás, 20 dkg barna cukor, 1 dl olaj, 20 dkg sütőtökpüré (bébiételként készen kapható), 20 dkg alma

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

3 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál vaj vagy sütőmargarin, 1 evőkanál finomliszt

1. A finomlisztet a sütőporral, a szódabikarbónával, a mézessütemény-fűszerkeverékkel és csipet sóval összeforgatjuk.
2. A tojást a barna cukorral, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverjük, az olajat, a sütőtökpürét és a héjastól lereszelt almát hozzáadjuk. A lisztes keverékkel összedolgozzuk.
3. Kivajazott vagy papírkosárral kibélelt muffinformákba töltjük, tetejüket elsimítgatjuk. 3 evőkanál kristálycukrot 2 evőkanál olvasztott vajjal és 1 evőkanál finomliszttel összekeverünk, a muffinok tetejét ezzel megkenegjük.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 percig sütjük. A formában hagyjuk hűlni 15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 325 kcal