



Hozzávalók:

12 dkg kukoricadara (a fele búzadara is lehet), 12 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipet só, 1 tojás, 10 dkg kristálycukor, 0,7 dl olaj, 2,5 dl tej
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A kukoricadarát és a lisztet a sütőporral és a sóval összeforgatjuk. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük. Először az olajat majd a tejet adjuk hozzá.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával úgy töltjük meg, hogy majdnem tele legyenek.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

10 darab

Elkészítési idő: 50 perc

Egy darab: 206 kcal