

Őszibarackos, nektarinos muffin



Hozzávalók:

30 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, csipetnyi só, 2 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1,5 dl olaj, 1,5 dl tej, 2 nagyobb, inkább kemény, mint puha őszibarack, 2 nagyobb, inkább kemény, mint puha nektarin
a tetejére:
2 evőkanál barna cukor
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. 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. A kétféle barackot meghámozzuk, félbevágva kimagozzuk majd húsukat kb.1 centis kockákra vágjuk. A tésztába keverjük.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával úgy töltjük meg, hogy majdnem tele legyenek. Tetejüket a barna cukorral behintjük.
4. 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 rácsra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 40 perc

Egy darab: 325 kcal