



Hozzávalók:

8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 dl (kb.20 dkg) kristálycukor, 2 tojás, 2 dl (10 dkg) őrölt mák, 2 dl (kb.12 dkg) finomliszt, 2 dl tej, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat először magában, majd a cukorral keverjük habosra. A tojásokat egyenként beledolgozzuk, azután sorban a többi hozzávalót is belekeverjük.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük, a masszát beletöltjük. 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 rácsra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 239 kcal