

Mákos, meggyes muffin



Hozzávalók:

2 tojás, 18 dkg barna- vagy kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2,5 dl tejföl vagy főzőtejszín, 22 dkg finomliszt, 6 evőkanál (8 dkg) őrölt mák, csipetnyi só, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál szódbikarbóna, 20 dkg kimagozott meggy (lehet fagyasztott vagy befőtt is)

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral és a vaníliás cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton kb. 3 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vaját, majd a tejfölt adjuk hozzá. A lisztet a mákkal, csipetnyi sóval, a sütőporral és a szódbikarbónával összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk. A meggyet félbevágjuk, a tésztába keverjük.
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: 30 perc

Egy darab: 287 kcal