



Hozzávalók:

3 körte (40 dkg, tisztítva mérve 30 dkg), 3 evőkanál citromlé, 15 dkg finomliszt, 25 dkg őrölt mogyoró, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 4 tojás, 20 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 18 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,25 dl tej
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin

1. A körtét megmossuk, meghámozzuk, félbevágva magházát kimetesszük, húsát kis (6-7 milliméteres) kockákra vágjuk. A citromlével meglocsoljuk, nehogy megbarnuljon.
2. A lisztet a mogyoróval, a sütőporral és a fahéjjal összeforgatjuk. A tojást a kétféle cukorral fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vajat, majd a tejet adjuk hozzá, azután először a mogyorós lisztet, majd a körtét keverjük bele.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával megtöltjük. (A tetejére is szórhatunk néhány szem mogyorót.) 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.

18 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 284 kcal