

## Kókuszos, diós muffin



### Hozzávalók:

15 dkg finomliszt, 8 dkg kókuszreszelék, 15 dkg darált dió, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál szódabikarbóna, 2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 0,8 dl olaj, 2,5 dl tejföl  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A lisztet a kókuszreszelékkal, a darált dióval, a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk. A tojást a cukorral 3-4 perc alatt jó habosra keverünk. Először az olajat majd a tejfölt keverjük bele. A diós-kókuszos liszttel összedolgozzuk.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával majdnem teljesen megtöltjük.
3. 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 rácra rakjuk, amíg teljesen ki nem hűlnek.

12 darab

Elkészítési idő: 30 perc

Egy darab: 312 kcal