



Forrás: A legjobb muffinok  
Fotó: Balogh Tamás

**Hozzávalók:**

30 dkg kivi, 25 dkg finomliszt, 1,5 kiskanál sütőpor, 0,5 kiskanál szódabikarbóna (lehet ez is sütőpor), 3 tojás, 12 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1,2 dl tej (még jobb a vaníliás tej)  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A kivit megmossuk, meghámozzuk, kis kockákra vágjuk. A lisztet a sütőporral és a szódabikarbónával összeforgatjuk. A tojást a kétféle cukorral, elektromos habverővel 2-3 perc alatt jó habosra keverjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajjal tovább keverjük, majd a tejet is hozzáadjuk. Először a sütőporos lisztet, azután a kivit adjuk hozzá.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával majdnem teljesen megtöltjük, tetejüket kissé elsimítjuk. 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: 229 kcal