

Joghurtos, kókuszos muffin



Hozzávalók:

2 kis pohár natúr joghurt (gyümölcsös is lehet), 2 tojás, 2 joghurtos pohárnyi kristály- vagy barna cukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 joghurtos pohárnyi olaj, fél joghurtos pohárnyi mazsola, 4 joghurtos pohárnyi finomliszt (a fele Graham-liszt vagy tönkölyliszt is lehet), 1 csomag sütőpor, 5 evőkanál kókuszreszelék a forma kikenéséhez vaj vagy sütőmargarin

1. Ehhez a recepthez kis poharas joghurtot használunk, aminek a tartalmát egy tálba töltjük. A poharakat kimossuk, kitörölgetjük, a továbbiakban ez szolgál mérőeszközzül.
2. A tojást a kétféle cukorral együtt a joghurthoz adjuk, kikeverjük. Ezután kerül bele az olaj és a mazsola. A lisztet a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük, és a joghurtos massa kb. kétharmadát beletöltjük. Ezt kókuszreszeléssel meghintjük és a maradék masszával befedjük. Igazából a tésztájába is keverhetnénk a kókuszt, de így szép márványos lesz a teteje, ahogy felhasad, és imitt-amott kibukkan alóla a kókusz.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 15 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk, hogy teljesen kihűljenek.

16 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 211 kcal