



meztölteni, és mehet egyenesen a sütőbe.

1. Amikor papírkosárcákba töltve sütjük a muffint, előfordulhat, hogy a kész tészta egy része beleragad, alig lehet kimajszolni belőle. Jól jöhet hát, ha ismerjük az ehető muffinpapír készítésének egyáltalán nem bonyolult titkát.
2. Mindössze egy csomag 4 lapos réteslapra van szükségünk 12 kosárcához. 2-2 réteslapot egymásra fektetünk, 6-6 részre vágjuk. Olvasztott margarinnal vagy olajjal kikent muffinformába rakjuk és a kilyógó tésztát a formába visszahajtogatjuk, hogy a mélyedés formáját teljesen felvegye, kitöltse. Már csak a masszával kell