

## Cukkinis, diós mazsolás muffin



### Hozzávalók:

2 tojás, 12 dkg kristálycukor, 1,2 dl tej, 1,5 dl olaj, 28 dkg finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 kiskanál szódbikarbóna, 1 mokkáskanál só, 1 citrom lereszelt sárga héja, 30 dkg cukkini, 10 dkg dió (mogyoró is lehet), 7-8 dkg mazsola  
a forma kikenéséhez:  
vaj vagy sütőmargarin

1. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3 perc alatt jó habosra keverjük. A tejet és az olajat hozzáadjuk, tovább keverjük.
2. A lisztet a sütőporral, a szódbikarbónával, a sóval és a citromhéjjal összeforgatjuk, a tojásos masszába keverjük. A megmosott, meghámozott cukkinit a reszelő kis lyukú oldalán lereszeljük, 5 percnyi pihentetés után kinyomkodjuk, majd a durvára vágott dióval és a mazsolával együtt az előzőekbe forgatjuk.
3. A muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával úgy töltjük meg, hogy majdnem tele legyenek. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában hagyjuk hűlni 10-15 percig, majd a kis süteményeket rácásra rakva hagyjuk teljesen kihűlni.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 357 kcal