



Hozzávalók:

1 tojás, 15 dkg kristálycukor, 1 kis pohár (175 gramm) natúr joghurt, 0,75 dl olaj, 1 közepes citrom lereszelt sárga héja és kifacsart leve (0,75 dl), 1,5 kiskanál sütőpor, fél kiskanál szódbikarbóna, csipetnyi só, 25 dkg finomliszt
a forma kikenéséhez:
vaj vagy sütőmargarin
a mázhoz:
6 evőkanál porcukor, 3 evőkanál citromlé

1. A tojást a cukorral tálba töltjük, elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc alatt jó habosra keverjük. A joghurtot és az olajat hozzáadjuk.
2. A jól megmosott citrom héját belereszeljük, a citromlével ízesítjük. A sütőport, a szódbikarbónát és a sót a lisztbe forgatjuk, az előzőekhez adjuk.
3. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit kikenjük, de az is jó, ha papírkosárral kibéleljük. A masszával háromnegyedükig megtöltjük.
4. 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 rácásra rakjuk.
5. Ekkor a mázhoz való porcukrot a citromlével jól kikeverünk, majd a még meleg, de a formából már kiemelt muffinokra locsoljuk. Akkor jó, ha ennek a máznak egy részét magába szívja, a többi pedig megdermed rajta.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 249 kcal